Simple. Robust. Reliable.

Betriebsanleitung SCS Power

Mode d´emploi SCS Power

Operating Instructions SCS Power

SCS Swiss Coffee System

Typenschild

Maschinen-Leistungsschild

HIER EINKLEBEN

Deutsch / Français / English

Deutsch	5
Français	29
English	53
Maintenace / Service	75

CatalogueCode 72900

HGZ

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Telefon +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch

Inhaltsverzeichnis

Sicherheits- und Warnhinweise 6

Einführung 7
Willkommen 7

Sicherheitshinweise 8
Gefahren für den Bediener 8
Gefahren für die Kaffeemaschine 9
Hygiene und Qualität 10
Bestimmungsgemässe Verwendung 10
Haftung 11

Inbetriebnahme 12
Erstmalige Inbetriebnahme der Kaffeemaschine 12
Aufstellungsbedingungen 12
Installation der SCS Power 12
Sicherheitsvorschriften bei der Inbetriebnahme 13
Wasseranschluss 13

Ansicht der SCS Power 14

Ansicht Bedienteil 14

Kaffeebohnen nachfüllen 15

Betriebsbereitschaft 15

Bedienung der SCS Power 16
Einschalten und Aufheizen der Maschine 16
Kaffeeprodukte 16
Kannenservice 16
Teewasser 16
Powersteam 17
Anzeige während der Produktausgabe 18
Spülung des Kaffeemoduls 18

Reinigung 19
Grundsätzliches zur Reinigung 19
Reinigung des Kaffeemoduls 19

Einstellungen und Programmierung 20
Der Programmierbereich ist in 2 Menüs unterteilt 20
Grundlagen zur Programmierung 20
Zähler auswerten (Programm 03) 20
Grundeinstellungen (Programm 04) 21

Energiesparschaltung 23
Energiesparschaltung nach der Reinigung 23
Energiesparschaltung im Programmiermodus 23

Meldung SATZBEHÄLTER VOLL zurückstellen 24

Systemmeldungen 24

Fehlermeldungen (Error) 25

Kundeninformationen 26
Wartung und Pflege der SCS Power 26
Kaffee 26
Reinigung 26
Wartung 26
Wasser 26

Installationsschema 76

Prüfbescheinigung / 77
Kaffeeboiler (32814) 1 bis 2 kW 77
Tee-/Dampfboiler (32648) 2 bis 6 kW 78

Sicherheits- und Warnhinweise

Bedienen und Reinigen Sie die Kaffeemaschine *SCS Power* mit der gebotenen Sorgfalt

WARNUNG:
Bauen Sie nicht die Seitenwände bzw. die Rückwand aus, andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags. Im Geräteinneren befinden sich keine vom Benutzer zu wartenden Teile. Wartungsarbeiten sind nur von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen.

WARNUNG:
Schalten Sie die Maschine bei Wasser- oder Rauchaustritt sofort aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, unterbrechen Sie die Wasserzufuhr und kontaktieren Sie eine autorisierte Servicestelle.

WARNUNG:
Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es an das Stromnetz angeschlossen ist.

WARNUNG:
Explosionsgefahr: Sprühen Sie keinesfalls mit einem Spray in die Maschine. FCKW-freie Treibmittel sind oft entflammbar.

VORSICHT:
Alle ausgegebenen Produkte sind SEHR HEISS! Bei der Betätigung aller Funktionen ist Sorgfalt geboten. Halten Sie die Hände während der Ausgabe oder der Reinigung von den Auslaufteilen fern (Verbrühungsgefahr). Beachten Sie, dass die Auslaufteile nach dem Ausschalten des Geräts für längere Zeit heiss bleiben.

VORSICHT:
Greifen Sie während des Betriebs nicht in die Maschine.

VORSICHT:
Kippen Sie die Maschine nicht zur Seite und versuchen Sie auch nicht sie anzuheben.

VORSICHT:
Stellen Sie keinesfalls Flüssigkeitsbehälter (Sirup, Milch o. ä.) auf der Geräteoberseite ab.

Bei unbeaufsichtigten Betriebsunterbrechungen muss die Maschine ausgeschaltet und der Wasserhahn geschlossen werden. Bei Schäden aufgrund der Nichtbeachtung dieser Anweisung bzw. bei Unfällen, die aus der Nichteinhaltung dieser Sicherheitsanweisungen herrühren, wird jegliche Haftung abgelehnt!

Einführung

Willkommen

Mit dem Kauf der Kaffeemaschine ***SCS Power*** haben Sie sich für ein Schweizer Qualitätsprodukt entschieden. HGZ Maschinenbau AG hat sich seit 1937 der Entwicklung, Herstellung und dem weltweiten Vertrieb von Kaffeemaschinen verschrieben.

Mit Hilfe dieser Betriebsanleitung können Sie sich mit Ihrer Kaffeemaschine vertraut machen und ihre bestimmungsgemässen Einsatzmöglichkeiten nutzen. Die ***SCS Power*** ist nur für den gewerblichen Einsatz konzipiert. Die Anleitung enthält wichtige Hinweise für den sachgerechten und sicheren Betrieb der Maschine. Beachten Sie die Anweisungen, um Gefahrensituationen zu vermeiden und unnötige Reparaturkosten sowie Ausfallzeiten zu verhindern. Auf diese Weise wird auch die Zuverlässigkeit und Lebensdauer dieser Kaffeemaschine erhöht.

Bedienen und reinigen Sie die Kaffeemaschine ***SCS Power*** mit gebotener Sorgfalt und lesen Sie sämtliche Anweisungen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch. Für Unfälle oder Schäden aufgrund von unsachgemässem Gebrauch der Maschine haftet weder der Lieferant noch der Hersteller.

Die Leistungsfähigkeit der Kaffeemaschine ist zu einem grossen Teil vom sachgerechten Gebrauch und der sorgfältigen Wartung der Maschine abhängig.

Diese Betriebsanleitung muss ständig am Einsatzort der ***SCS Power*** verfügbar sein. Jede Person, die mit dieser Maschine arbeitet, muss diese Anleitung durchlesen und anwenden.

Maschinenlebensdauer

Die Lebensdauer der ***SCS Power*** hängt vom Gebrauch der Maschine, der täglichen Reinigung und der Einhaltung der vorgeschriebenen Wartung durch einen geschulten Servicetechniker ab (Lebensdauer 6-10 Jahre).

Diverse Hinweise zur Installation

Die ***SCS Power*** darf nur von einem geschulten Servicetechniker montiert werden. Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund unsachgemässer Montage keine Haftung. Die Maschine muss abseits von Durchgangsbereichen aufgestellt werden. Die Aufstellfläche der Kaffeemaschine muss standsicher sein und das Gewicht in jedem Fall tragen können.

Sicherheitshinweise

Gefahren für den Bediener

Beachten Sie diese Sicherheitshinweise, um Gefahrensituationen zu vermeiden. HGZ legt grossen Wert darauf, ein Höchstmass an Sicherheit zu gewährleisten. Dies ist jedoch nur möglich, wenn die folgenden Punkte beachtet werden:

- Lesen Sie vor dem Einschalten der ***SCS Power*** sämtliche Anweisungen durch.
- Berühren Sie keine heissen Maschinenteile.
- Benutzen Sie die Kaffeemaschine nicht, wenn sie nicht einwandfrei arbeitet oder beschädigt ist.
- Halten Sie Kinder und Haustiere von der ***SCS Power*** fern.
- Bedienen und reinigen Sie die Kaffeemaschine mit gebotener Sorgfalt!

Befolgen Sie im Umgang mit der Kaffeemaschine folgende Anweisungen, um Verletzungen oder Gesundheitsgefahren zu vermeiden.

Achtung!
Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, sowie Kinder und Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen die Maschine nicht bedienen.

Verbrühungsgefahr!
Im Ausgabebereich von Kaffee, Heisswasser und Dampf besteht Verbrühungsgefahr. Hantieren Sie während der Getränkeausgabe nicht unter dem Auslauf.

Verbrennungsgefahr!
Die Kaffee- und Tee-Ausläufe dürfen nur im ausgekühlten Zustand gereinigt werden. Verwenden Sie beim Reinigen des Dampfauslasses ein feuchtes Tuch. Berühren Sie keinesfalls die beheizte Tassenablage.

Quetschgefahr!
Bei der Handhabung beweglicher Teile besteht Quetschgefahr für Finger und Hände. Greifen Sie bei eingeschalteter Kaffeemaschine nicht in den Bohnenbehälter. Ziehen Sie den Satzbehälter zur Entleerung vorsichtig heraus.

Gesundheitsgefahr!
Die Bohnenbehälter dürfen nur mit Materialien für den bestimmungsgemässen Gebrauch befüllt werden.

Gesundheitsgefahr!
Befolgen Sie bei der Handhabung der Reinigungstabletten die Sicherheitsanweisungen auf der Verpackung (Artikel-Nr. 57´002 oder 57´003) (Giftklasse 4). Reinigungstabletten wirken reizend. Werfen Sie die Reinigungstabletten nur nach Aufforderung auf dem Display ein. Tragen Sie beim Arbeiten mit Reinigungstabletten immer Handschuhe.

Gesundheitsgefahr!
Ist ein Bohnenbehälter zum Einfüllen der Bohnen zu hoch, so muss eine standsichere Trittstufe verwendet werden.

Gefahr von Reizungen und Verbrennungen!
Greifen Sie während der Reinigung oder Getränkeausgabe nie unter die Ausläufe. Während der Reinigung und Getränkeausgabe fliessen Reinigungsflüssigkeit bzw. Heissgetränke aus den Ausläufen.

Stromschlaggefahr!
Arbeiten am elektrischen System dürfen nur von Elektrofachkräften durchgeführt werden.
Das Gerät muss an einen abgesicherten Stromkreis angeschlossen werden.
Es müssen alle einschlägigen Niederspannungsverordnungen und/oder landesspezifischen bzw. örtlichen Sicherheitsvorschriften und Gesetze eingehalten werden.
.

Wir empfehlen dringend, dem Gerät einen FI-Schutzschalter vorzuschalten.
Der Anschluss muss vorschriftsgemäss geerdet und gegen Stromschlag gesichert sein.
Die Spannung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
Stecken Sie den Netzstecker nie in feuchtem Zustand in die Steckdose und fassen Sie den Stecker nie mit nassen Händen an. Berühren Sie niemals Teile, die unter Spannung stehen.
Schalten Sie das Gerät vor der Ausführung von Wartungsarbeiten immer aus und/oder trennen Sie es vom Stromnetz.

Das Netzkabel darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker ausgetauscht werden.

Achten Sie bei der Auswahl der Reinigungsmittel auf Umweltverträglichkeit, Entsorgungsvorschriften und Gesundheitsrisiken.

VORSICHT: Alle ausgegebenen Produkte sind SEHR HEISS! Bei der Betätigung aller Funktionen ist Sorgfalt geboten. Halten Sie die Hände während der Ausgabe oder der Reinigung von den Auslaufteilen fern. Beachten Sie, dass die Auslaufteile nach dem Ausschalten des Geräts für längere Zeit heiss bleiben.

Das Kaffeemodul darf nur mit der empfohlenen Reinigungstablette (Artikel-Nr. 57´002 oder 57´003) gereinigt werden. Im Falle der Verwendung anderer Reinigungsprodukte kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.

Die Maschine darf nur von qualifizierten Personen geöffnet oder repariert werden, andernfalls besteht die Gefahr von Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät.

Explosionsgefahr: Sprühen Sie keinesfalls mit einem Spray in die Maschine. FCKW-freie Treibmittel sind oft entflammbar.

Für Unfälle oder Schäden, die aus der Nichteinhaltung dieser Sicherheitshinweise herrühren, haftet weder der Lieferant noch der Hersteller.

Gefahren für die Kaffeemaschine

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, um Störungen oder Schäden an der Kaffeemaschine zu vermeiden.

- VORSICHT: Unterbrechungen im Nullleiter können zu einer Beschädigung der Steuerung führen.
- Bei einer Wasserhärte über 10° dH/17° fH ist es empfehlenswert, die Maschine mit einer Enthärtungspatrone mit Bypass (wie Brita Quell) zu betreiben. Die optimale Gesamthärte für Kaffee beträgt 5-8° dH/8-14° fH. Wird die Maschine ohne Enthärtungspatrone betrieben, können Kalkablagerungen zu Schäden führen.
- Achten Sie stets darauf, dass der Haupthahn für die Wasserzuleitung nach Betriebsschluss geschlossen und der (elektrische) Hauptschalter ausgeschaltet bzw. der Netzstecker gezogen wird.
- Die Maschine darf bei gesperrter Wasserzufuhr nicht betrieben werden, da die Boiler sonst nicht aufgefüllt werden können und die Pumpe trocken läuft.
- Zur Vermeidung von Wasserschäden im Falle eines Schlauchbruchs wird empfohlen, den Wasseranschluss über ein Wasserstoppventil (Einlassventil) zu leiten.
- Nach längeren Stillstandszeiten muss die Kaffeemaschine vor der Wiederinbetriebnahme gereinigt werden.
- Störungen dürfen nur von einem qualifizierten Servicetechniker behoben werden.
- Verwenden Sie ausschliesslich Originalersatzteile von HGZ Maschinenbau AG.
- Melden Sie äusserlich erkennbare Schäden oder Undichtigkeiten an eine vom Hersteller autorisierte Servicestelle und lassen Sie die defekten Teile austauschen oder reparieren.
- Spritzen Sie die Maschine nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten (z. B. Dampfreiniger oder Sprays) ab.
- Die Reinigung der Maschine muss zwei Mal täglich (morgens vor der Getränkeausgabe und abends nach Betriebsschluss) gemäss den Reinigungsanweisungen durchgeführt werden.
- Nach einem Transport der Kaffeemaschine bei Temperaturen unter 10°C dürfen die Maschine und die Zusatzgeräte frühestens nach 3 Stunden bei Raumtemperatur an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls besteht aufgrund von Kondensation die Gefahr von Kurzschlüssen und Defekten an den elektrischen Komponenten.

Hygiene und Qualität

Beachten Sie die allgemein gültigen und die länderspezifischen Hygienevorschriften.

Kaffee, Milch und andere Inhaltsstoffe:

- Verwenden Sie keine Rohmilch zum Schäumen. Verwenden Sie nur pasteurisierte Milch oder H-Milch.
- Die Milch muss in jedem Fall homogenisiert sein.
- Verwenden Sie nur gekühlte Milch mit einer Temperatur von höchstens 5°C.
- Füllen Sie nach einem Schäumvorgang keine Milch nach. Entfernen Sie immer zuerst die Milchresten. Reinigen Sie das Gefäss sorgfältig vor dem Nachfüllen.
- Füllen Sie nicht mehr als den Tagesbedarf an Kaffeebohnen nach.
- Prüfen Sie Milchpackungen vor dem Öffnen auf Beschädigungen.
- Kaffee und andere Produkte müssen trocken, kühl und lichtgeschützt gelagert werden.
- Verwenden Sie die ältesten Produkte zuerst (FIFO-Prinzip).
- Verwenden Sie die Produkte vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums.
- Verschliessen Sie geöffnete Packungen immer gut, damit der Inhalt frisch bleibt und vor Verschmutzung geschützt ist.
- Lagern Sie die Lebensmittel getrennt von den Reinigungsprodukten.
- Verschliessen Sie den Bohnenbehälter nach dem Einfüllen von Kaffeebohnen wieder.

Reinigung:

- Waschen und desinfizieren Sie vor der Geräteeinigung gründlich Ihre Hände.
- Reinigen Sie die Maschine zwei Mal täglich: einmal morgens vor der Ausgabe von Getränken und einmal abends nach Betriebsschluss.
- Befolgen Sie stets die Anweisungen in der Betriebsanleitung (Kapitel Reinigung).
- Verwenden Sie keinesfalls andere Reinigungsmittel. Die Reinigungstabletten (Artikel-Nr. 57´002 oder 57´003) entfernen Kaffeefett und Kalkablagerungen.
- Im Zubehörsatz der Kaffeemaschine sind alle erforderlichen Reinigungsutensilien enthalten. Verwenden Sie keine anderen Utensilien.
- Vermeiden Sie nach der Reinigung den Kontakt mit Teilen, die mit Getränken in Berührung kommen.
- Beachten Sie die Dosierungsangaben in der Betriebsanleitung (Kapitel Reinigung) und die Anweisungen auf der Verpackung des Reinigungsmittels.

Bestimmungsgemässe Verwendung

Die bestimmungsgemässe Verwendung der Kaffeemaschine und der zugehörigen Optionen unterliegt dem vertraglich vereinbarten Verwendungszweck und ggf. bestehenden Zusatzvereinbarungen, den allgemeinen Geschäftsbedingungen der HGZ Maschinenbau AG und dieser Betriebsanleitung.
Eine andere Nutzung gilt als nicht bestimmungsgemäss. Für Schäden aus nicht bestimmungsgemässer Verwendung haftet der Lieferant und der Hersteller nicht.

Haftung

Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemässe Verwendung der Kaffeemaschine.
- Unsachgemässe Installation, Inbetriebnahme, Bedienung und Wartung des Gerätes und der zugehörigen Optionen.
- Nichteinhaltung von Wartungsintervallen.
- Betrieb des Gerätes bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäss angebrachten Schutzvorrichtungen.
- Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Lagerung, Installation, Inbetriebnahme, Betrieb und Wartung der Maschine.
- Betrieb des Gerätes in nicht einwandfreiem Zustand.
- Unsachgemäss durchgeführte Reparaturen.
- Katastrophenfälle durch Einwirkung von Fremdkörpern, Unfall und Vandalismus sowie höhere Gewalt.
- Das Einführen von Gegenständen in das Gerät sowie das Öffnen des Gehäuses.

Der Hersteller übernimmt die Gewährleistung oder Haftung nur und ausschliesslich, wenn die vorgegebenen Wartungs- und Instandhaltungsintervalle eingehalten und bei ihm bzw. einem von ihm autorisierten Lieferanten bestellte Originalersatzteile benutzt werden.

HGZ Maschinenbau AG muss schriftlich über allfällige Materialfehler in Kenntnis gesetzt werden.

Die Wartung des Gerätes muss 2 Mal jährlich bzw. nach 25´000 Produktbezügen durchgeführt werden.

Sicherheitsrelevante Teile wie Sicherheitsventile, Sicherheitsthermostate, Boiler usw. dürfen keinesfalls repariert werden. Diese Teile müssen wie folgt ausgetauscht werden:
Sicherheitsventile alle 12 Monate, Boiler (Kaffeeboiler, Tee-/Dampfboiler) alle 60 Monate.

Inbetriebnahme

Erstmalige Inbetriebnahme der Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschine muss durch eine Fachkraft installiert und in Betrieb genommen werden.

Nach einem Transport der Kaffeemaschine und/oder Zusatzgeräten bei Temperaturen unter 10°C, dürfen die Geräte frühestens nach 3 Stunden bei Zimmertemperatur wieder an das Stromnetz angeschlossen werden. Andernfalls besteht aufgrund von Kondensation die Gefahr von Kurzschlüssen bzw. einer Beschädigung der elektrischen Komponenten.

Aufstellungsbedingungen

- Die Maschine ist nicht für den Einsatz im Freien geeignet. Setzen Sie die Kaffeemaschine keinesfalls äusseren Witterungseinflüssen wie Regen, Schnee, Frost, Sturm usw. aus.
- Stellen Sie die Maschine nicht in der Nähe eines Ofens oder einer anderen Wärmequelle auf.
- Im Bereich der Kaffeemaschine darf nicht mit einem Schlauch gereinigt werden.
- Stellen Sie das Gerät nur auf ebenem, flachem Untergrund auf, bzw. an einem Ort, wo es von geschultem Personal beaufsichtigt wird.
- Die Aufstellfläche muss standsicher sein und das Gewicht der Maschine in jedem Fall tragen können. Die Fläche darf sich unter dem Gewicht der Kaffeemaschine nicht deformieren.

- Der Aufstellungsort muss folgende Klimabedingungen erfüllen:
  Umgebungstemperatur von 10°C bis 35°C.
  Relative Luftfeuchtigkeit von höchstens 80%.

Die Maschine ist ausschliesslich für den Inneneinsatz konzipiert. Schützen Sie die Kaffeemaschine vor Frost. Wenn die Kaffeemaschine Minustemperaturen ausgesetzt war, muss vor der Inbetriebnahme eine vom Hersteller autorisierte Servicestelle kontaktiert werden.

Installation der *SCS Power*

Die Installation des Geräts muss unter den folgenden Bedingungen erfolgen:

- Führen Sie die Versorgungsanschlüsse (siehe Installationsschema) bis zu 1 m an den Aufstellort heran.
- Beachten Sie die technischen Daten und Vorschriften.
- Sehen Sie genügend Freiraum für Wartungsarbeiten und Bedienung vor. Der Zugang von oben muss frei bleiben zum Nachfüllen von Kaffeebohnen.
- Halten Sie die Geräterückseite frei. Rückseitig müssen mindesten 15 cm Abstand zu anderen Gegenständen oder zu Wänden eingehalten werden für die Luftzirkulation.
- Halten Sie die vor Ort geltenden küchentechnischen Vorschriften ein.
- Die Abmessungen der Kaffeemaschine können Sie dem Installationsschema entnehmen.

Sicherheitsvorschriften bei der Inbetriebnahme

Gefahr eines Elektroschocks
Die Installation und die Prüfung der Installation dürfen nur von autorisierten Fachpersonen durchgeführt werden.

- Die Phase muss mit 16 A abgesichert werden.
- Die Maschine muss vollständig vom Stromnetz getrennt sein.
- Nehmen Sie die Kaffeemaschine nie mit schadhaftem Netzkabel in Betrieb. Ein defektes Netzkabel bzw. ein defekter Stecker muss sofort durch einen autorisierten Techniker ersetzt werden.
- Verwenden Sie Verlängerungskabel nur nach Überprüfung des einwandfreien Zustands. Das Verlängerungskabel muss über einen Mindestquerschnitt von 1,5 mm^2 pro Ader und über eine Zulassung für 16 A verfügen.
- Netz- und Verlängerungskabel müssen so angebracht werden, dass niemand darüber stolpern kann. Achten Sie darauf, dass die Kabel nicht an Ecken und scharfen Kanten scheuern, nicht eingeklemmt werden und nicht frei im Raum hängen. Kontrollieren Sie, dass die Kabel nicht an heissen Gegenständen anliegen, und schützen Sie sie vor Öl und aggressiven Reinigungsmitteln.
- Heben oder ziehen Sie die Maschine nie am Netzkabel. Ziehen Sie den Stecker nie am Netz- bzw. Verlängerungskabel aus der Steckdose. Berühren Sie Kabel und Stecker niemals mit nassen Händen.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht in feuchtem Zustand in die Steckdose.

Wasseranschluss

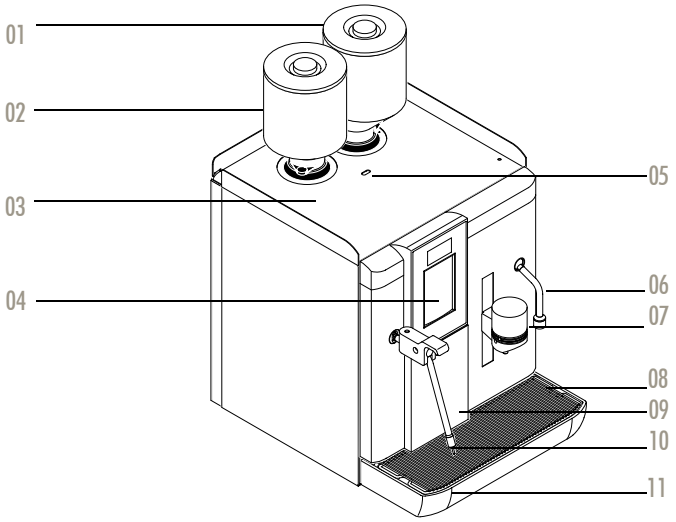
Die Maschine muss an eine Trinkwasserleitung (G ½“) angeschlossen werden (siehe Installationsschema). Wenn die Maschine an eine neu installierte Wasserleitung angeschlossen wird, müssen die Leitung und der Druckschlauch zuerst gut durchgespült werden, damit keine Schmutzteile in die Maschine gelangen. Wird die Maschine an einen Wasserabfluss angeschlossen, so ist der mitgelieferte Abflussschlauch an die Tropfschale und den Siphon anzuschliessen. Der Schlauch muss mit Gefälle verlegt werden, damit das Wasser von der Tropfschale abfliessen kann.

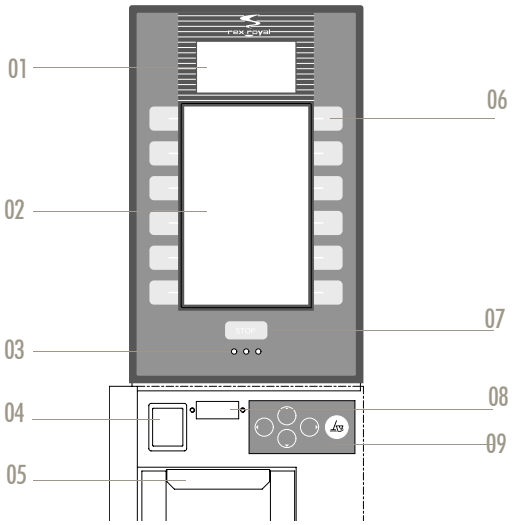
Die Kaffeemaschine ist für eine Wasserhärte zwischen 5 und 7° dH (deutsche Härte) bzw. 8 bis 12° fH (französische Härte) ausgelegt. Der Chlorgehalt sollte 100 mg pro Liter nicht überschreiten. Der ideale ph-Wert ist 7.

Wasserdruck: Der Wasserdruck muss zwischen 1 und 3 bar liegen.

Es wird empfohlen, die Druckreduzierung auf 3 bar einzustellen.

Speisewassertemperatur: Mindesttemperatur 10°C
Höchsttemperatur 30°C





01 Bean container for 1st coffee brand
02 Bean container for 2nd coffee brand
03 Cup plate
04 Control panel with display and productkeys
05 Slot for cleaning tablet
06 Tea outlet
07 High adjustable coffee outlet
08 Drip grid
09 Door for the grounds drawer
10 Powersteam outlet
11 Drip tray

01 Graphic display
02 Panel product description (replaceable)
03 LED for status indication [1]
04 Main switch
05 Drawer
06 12 product keys
07 STOP button
08 Download interface
09 Programming and cleaning key

LED Dark ○
LED light ☼
LED flash ☼

Ansicht der SCS Power

Das neue Design betont die klaren Linien der ***SCS Power*** und verleiht dem hochwertigen Metallfinish eine ästhetische Note. Die übersichtlich angeordneten Produkttasten können individuell nach Ihren Bedürfnissen programmiert werden.
Die ***SCS Power*** ist schnell und einfach zu bedienen, wobei der Kaffee und die Kaffee-/Milchspezialitäten immer den höchsten Ansprüchen der Gastronomie entsprechen. Der Bezug von Doppelprodukten ist eine Selbstverständlichkeit.
Die Kaffeemaschine steht für Präzision, Leistungsfähigkeit und klare Linien. Sie wurde exklusiv für Restaurants, Hotels, Cafés und Bars mit Bedienung entwickelt.
Die Bezeichnung ***SCS Power*** steht für modernste Kaffeemaschinentechnologie. Das Herzstück der Maschine bildet eine aus hochwertigen Metallen gefertigte, patentierte Brühgruppe. Unser innovatives Selbstdiagnosesystem (SDS) registriert jede Bewegung des Brühkolbens.
Der Anpressdruck sowie die Pulver- und Wassermenge werden bei jedem Produktbezug optimal aufeinander abgestimmt. Bei Abweichungen werden die einzelnen Werte automatisch angepasst. Das Resultat ist Tasse für Tasse gleichbleibende Kaffeequalität.

Ansicht Bedienteil

Das übersichtlich gestaltete Bedienfeld ist ausgesprochen benutzerfreundlich. Die Produktbeschriftungen können vom Benutzer leicht geändert oder ausgetauscht werden. Wurde ein Produkt versehentlich ausgewählt, kann die Zubereitung durch Drücken der STOP-Taste abgebrochen werden.
Der Betriebszustand wird mit Hilfe von 3 LEDs angezeigt. Grün gibt an, dass die Maschine betriebsbereit ist. Gelb leuchtet während des Reinigungsvorgangs und die rote LED leuchtet, wenn der Bohnenbehälter leer, der Satzbehälter voll oder eine Störung aufgetreten ist.
Bedienungselemente, die seltener benutzt werden, sind hinter der Satzbehältertür angeordnet (Hauptschalter, Programmier- und Reinigungstasten).

Kaffeebohnen nachfüllen

Füllen Sie nur geröstete Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter.

Greifen Sie bei eingeschalteter Kaffeemaschine nie in die Bohnenbehälter.
Greifen Sie beim Nachfüllen des Bohnenbehälters bzw. der Bohnenbehälter nicht in das Mahlwerk und drücken Sie keine Produkttaste.
Ist der Bohnenbehälter zu hoch zum Einfüllen, so muss eine standsichere Trittstufe verwendet werden.

1. Nehmen Sie den Deckel des Bohnenbehälters ab.
2. Füllen Sie Kaffeebohnen nach (max. 1 kg) und setzen Sie den Deckel wieder auf.

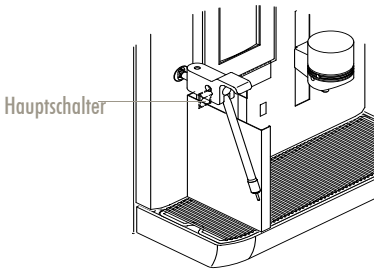
Ein gut geschlossener Deckel bewahrt das Kaffeearoma.

Betriebsbereitschaft

Vor dem Einschalten der Maschine müssen folgende Punkte überprüft werden:

- Ist die Frischwasserzufuhr (Hahn) geöffnet.
- Ist der Satzbehälter geleert.
- Ist der Bohnenbehälter aufgefüllt (Vorgehen siehe oben).
- Stellen Sie sicher, dass die Maschine an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Schieber der Bohnenbehälter geöffnet sind.

Bedienung der SCS Power



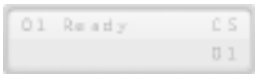
Einschalten und Aufheizen der Maschine

- Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter ein.
- Position 0 = Maschine ist AUS-geschaltet
  Position 1 = Maschine ist EIN-geschaltet

- Solange die Meldung KALT BITTE WARTEN angezeigt wird, heizt die Maschine auf und es kann kein Produkt bezogen werden.
- Sobald die Initialisierung der Kaffeemaschine abgeschlossen ist, wird die Meldung BITTE GERÄT SPÜLEN angezeigt. Durch Drücken der Reinigungstaste wird der Spülvorgang gestartet. Die Reinigungstaste nicht länger als 4 Sekunden gedrückt halten, andernfalls wird das Reinigungsprogramm gestartet.
- Nach erfolgter Spülung wechselt die Displayanzeige auf BEREIT und Produkte können bezogen werden.
- Wenn der Boiler bei Anfrage auf Bezug von Teewasser seine Betriebstemperatur noch nicht erreicht hat, wird die Meldung TEEBOILER IST NICHT BEREIT angezeigt. Es kann kein Wasser ausgegeben werden.

grün

grün



Kaffeeprodukte

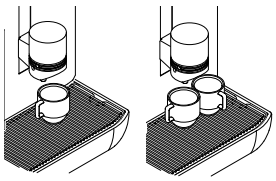
Wurden die Produkttasten vom Servicetechniker als Swift-Tasten programmiert, erhalten sie dadurch eine Zweitfunktion. Das bedeutet, dass bei zweimaligem Drücken einer Kaffeeprodukttaste, innerhalb 1 Sekunde, ein Doppelprodukt bezogen wird. Die Dosierung des Swift-Produkts kann nur vom Servicetechniker eingestellt werden.

Getränk beziehen

Stellen Sie die Tasse(n) unter den Doppelauslauf und drücken Sie die entsprechende Produkttaste.

1 x drücken = ein Kaffee
2 x drücken = Swift-Produkt, z. B. zwei Kaffees in einem Zyklus

1 x
2 x



Während der Kaffeeausgabe können alle Produkte als Einzel- oder Swift-Produkt vorbestellt werden. Die Vorbestellung eines Produktes funktioniert wie der Bezug des Getränks. Die Vorbestellungsfunktion kann vom Servicetechniker gesperrt werden.

Kannenservice

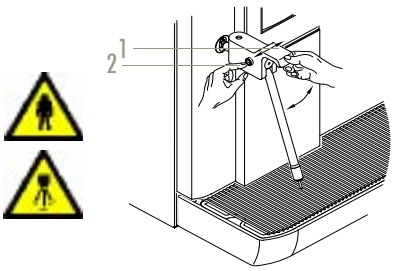
- Stellen Sie das Kännchen unter den Doppelauslauf und drücken Sie die entsprechende Taste für das Kännchenprodukt.
- Die Kännchenprodukttaste kann wie folgt programmiert werden:
  Anzahl der Tastenbetätigungen = Anzahl der Kaffeezyklen
  (Sollen z. B. 3 Kaffees ausgegeben werden, so muss die Kännchenprodukttaste 3 Mal betätigt werden)

3x

Teewasser

- Stellen Sie das Teeglas unter den Tee-Auslauf und drücken Sie die Heisswassertaste. Durch nochmaliges Drücken der Taste kann die Ausgabe vorzeitig beendet werden. (START-STOPP Prinzip)

Powersteam



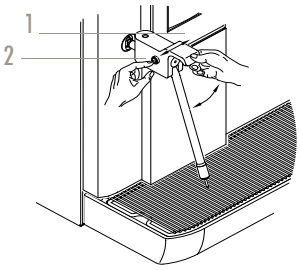
VORSICHT: sehr heiss! Der Dampfauslauf verfügt über die beiden manuellen Funktionen Aufschäumen und Erhitzen. Halten Sie den Dampfauslauf ausschliesslich am schwarzen Griff, um ihn zu positionieren. Berühren Sie den Edelstahlteil des Auslaufs nicht und hantieren Sie während der Dampfausgabe nicht im Ausgabebereich. Beachten Sie, dass das Dampfrohr nach der Verwendung für längere Zeit heiss bleibt.

Geschäumte Produkte

- Für guten Milchschaum muss kalte Milch verwendet werden (max. 5°C).
- Drücken Sie den Bolzen (Abb. Nr. 2) nach rechts.
- Drücken Sie die Dampftaste, um Kondenswasser auszuspülen. Drücken Sie die Dampftaste nochmals, um die Dampfausgabe abzubrechen.
- Halten Sie den Dampfauslauf am schwarzen Griff und schwenken Sie ihn hoch. Stellen Sie das Gefäss mit kalter Milch unter den Auslauf.
- Tauchen Sie dann die Spitze des Auslaufrohrs vollständig in die Milch ein.
- Drücken Sie erneut die Dampftaste. Die Maschine beginnt mit dem Aufschäumen.
- Sobald der Schaum die erforderliche Temperatur erreicht hat, wird die Dampfausgabe automatisch beendet. Entfernen Sie das Gefäss erst nach der Beendigung der Dampfausgabe. (Verbrennungsgefahr!)
- Die Temperatur des Milchschaums sollte 65°C nicht überschreiten, da darüber die Schaummenge abnimmt. (Temperatur wird am Display angezeigt.)
- Wischen Sie den Dampfauslauf unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch ab VORSICHT: sehr heiss!

Milch erhitzen

Die Heissmilchfunktion dient zum Erhitzen von Milch ohne Aufschäumen (z. B. für Milchkaffee).



- Verwenden Sie nur kalte Milch (max. 5°C).
- Drücken Sie den Bolzen (Abb. Nr. 2) nach links.
- Drücken Sie die Dampftaste, um Kondenswasser auszuspülen. Drücken Sie die Dampftaste nochmals, um die Dampfausgabe abzubrechen.
- Halten Sie den Dampfauslauf am schwarzen Griff und schwenken Sie ihn hoch. Stellen Sie das Gefäss mit kalter Milch unter den Auslauf.
- Tauchen Sie dann die Spitze des Auslaufrohrs vollständig in die Milch ein.
- Drücken Sie erneut die Dampftaste. Die Maschine beginnt mit dem Dampferhitzen.
- Sobald die Milch die erforderliche Temperatur erreicht hat, wird die Dampfausgabe automatisch abgebrochen. Entfernen Sie das Gefäss erst nach der Beendigung der Dampfausgabe.

- Wischen Sie den Dampfauslauf unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch ab. VORSICHT: sehr heiss!
- Tauchen Sie das Dampfauslaufrohr in die zu erhitzende Milch und drücken Sie die Dampftaste. Die aktuelle Milchtemperatur wird auf dem Display angezeigt. Wenn die gewünschte Temperatur (2) erreicht ist (max. 75 °C), wird der Vorgang automatisch beendet.

- Wischen Sie den Dampfauslauf unmittelbar nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch ab VORSICHT: sehr heiss!

Anzeige während der Produktausgabe

- In der oberen Displayzeile werden die Nummer und der Name des Produkts angezeigt.
- Der Produktname kann im Menü 04 programmiert werden.

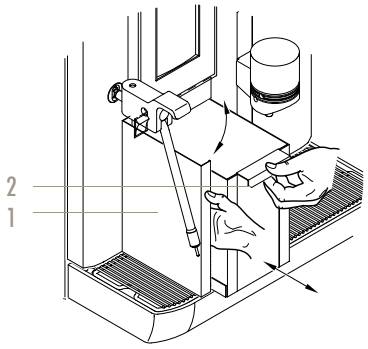
Spülung des Kaffeemoduls

- Die Spülung des Kaffeemoduls kann jederzeit gestartet werden durch Drücken der Reinigungs- und der Rechts-Taste.
- Wird während der vorgegebenen Zeitdauer kein Kaffeeprodukt bezogen, führt die Maschine automatisch eine Spülung des Kaffeemoduls durch. Der Zeitraum bis zur Ausführung eines Spülvorgangs kann vom Servicetechniker eingestellt werden.
- Die einzelnen Schritte der automatischen Spülung können vom Servicetechniker angepasst werden.

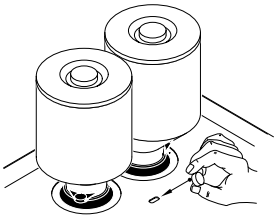
Reinigung

Grundsätzliches zur Reinigung

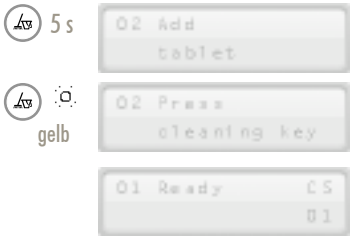
- Die Reinigung ist ein äusserst wichtiger Faktor, um ein hygienisch einwandfreies und geschmacklich optimales Endprodukt von hoher Qualität zu gewährleisten.
- Die Kaffeemaschine darf keinesfalls mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden. Sämtliche Gehäuseteile müssen mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
- Während dem Reinigungsvorgang ist der Kaffeebezug aus Sicherheitsgründen gesperrt.
- Eine gestartete Reinigung kann nicht unterbrochen werden. Im Falle einer Stromunterbrechung wird nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch ein neuer Reinigungsvorgang gestartet.
- Reinigungsmittel müssen ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden (Giftklasse 5 (CH)).
- Reinigungsmittel müssen unter Verschluss aufbewahrt werden und dürfen nur befugten Personen zugänglich sein. Der Hersteller haftet nicht bei Missbrauch.
- WICHTIG! Unbedingt die Hinweise auf den Packungen der Rex-Royal Reinigungstabletten (57´002) beachten.
- Die Reinigung muss 2 Mal täglich durchgeführt werden. Es empfiehlt sich, die Reinigung morgens vor Arbeitsbeginn und abends bzw. vor einer längeren Pause durchzuführen.



Reinigung des Kaffeemoduls



1. Öffnen Sie die Satzbehältertür (Abb. Nr. 1). Ziehen Sie den Satzbehälter (Abb. Nr. 2) heraus und entleeren Sie ihn.
2. Legen Sie die Rex-Royal Reinigungstablette (57´002) bereit.
3. Halten Sie die Reinigungstaste 5 Sekunden lang gedrückt.
4. Das Display zeigt die Meldung TABLETTE EINWERFEN an. Die Reinigungstablette in den Tabletteneinwurf legen und den Einwurf schliessen. Drücken Sie anschliessend nochmals die Reinigungstaste. Das Reinigungsprogramm wird gestartet.
5. Hantieren Sie während der Ausführung des Reinigungsprogramms nicht unter dem Kaffeeauslauf (HEISS!).
6. Nach ca. 8 Minuten ist die Reinigung abgeschlossen und das Display zeigt bei deaktivierter Energiesparschaltung BEREIT an.



Einstellungen und Programmierung

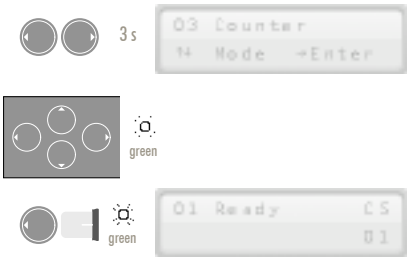
Der Programmierbereich ist in 2 Menüs unterteilt

- Im Menü 03 können verschiedene Zählerstände abgelesen und teilweise gelöscht werden.
- Das Menü 04 dient zur Einstellung der Pulver- und Wassermenge, der Tagespreise usw. Die vom Servicetechniker eingestellten Werte können im Falle von Fehleingaben wiederhergestellt werden.

Grundlagen zur Programmierung

Starten und Beenden des Programmiermodus

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Die Maschine befindet sich jetzt im Programm ZÄHLER des Menüs 03.
- Mithilfe der PFEILTASTEN können im Kundenprogrammiermodus verschiedene Einstellungen vorgenommen werden.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.



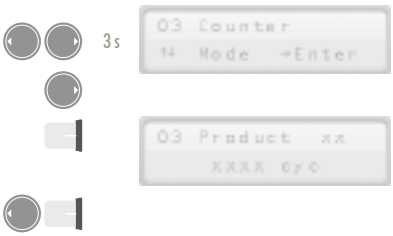
Zähler auswerten (Programm 03)

Tagestotal aller Produkte

- Um diesen Zählerstand abzulesen, halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie dann die Taste RECHTS
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

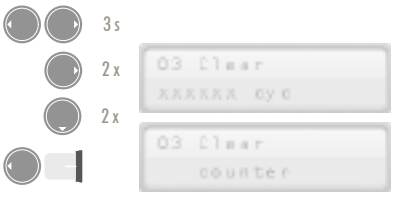
Tagestotal der gewählten Produkte

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- Durch Drücken der jeweiligen PRODUKTTASTE kann der entsprechende Zählerstand abgelesen werden.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.



Tagestotal aller Produkte löschen

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 2 Mal die Taste RECHTS.
- Drücken Sie die Taste ABWÄRTS 2 Mal innerhalb 1 Sekunde.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.



Total eines bestimmten Produktes löschen

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 2 Mal die Taste RECHTS.
- Wählen Sie die entsprechende PRODUKTTASTE.
- Drücken Sie die Taste ABWÄRTS 2 Mal innerhalb 1 Sekunde.
- Der ausgewählte Produktzählerstand wird auf null gesetzt.
- Weitere Produktzählerstände können auf null gesetzt werden.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Restkapazität an Produkten bis zur nächsten Wartungsmeldung

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 3 Mal die Taste RECHTS.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Restkapazität bis zum Filterwechsel

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 4 Mal die Taste RECHTS.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Garantiezähler

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 5 Mal die Taste RECHTS.
  (BU=Brühgruppenbezüge, uC=Bezüge auf der Steuerung)
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

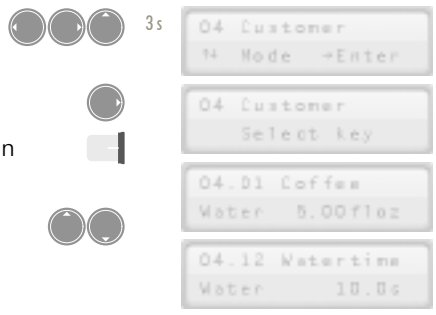
Reinigungszähler

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Drücken Sie 6 Mal die Taste RECHTS.
  Co = Reinigungszähler des Kaffeemoduls
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Grundeinstellungen (Programm 04)

Wassermenge einstellen (für alle Kaffee- und Teeprodukte)

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste ABWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- PRODUKTETASTE drücken, für die die Wassermenge eingestellt werden soll.
- Wassermenge mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS einstellen.
  Masseinheit für Kaffeeprodukte: Deziliter [dl].
  Masseinheit für Teeprodukte: Sekunde [s].
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.



Mahlmenge einstellen

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- PRODUKTTASTE drücken, für die die Mahlmenge eingestellt werden soll.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- Stellen Sie die Kaffeemenge mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS ein.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Anzahl der Kaffeezyklen einstellen (für Kännchenprodukte)

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- PRODUKTTASTE drücken, für die die Kaffeezyklen eingestellt werden soll.
- Drücken Sie 2 Mal die Taste RECHTS
- Stellen Sie die Anzahl der Kaffeezyklen mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS ein.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Produktnamen einstellen

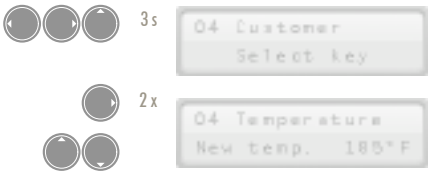
- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- Drücken Sie die PRODUKTTASTE, für die der Name geändert werden soll.
- Verwenden Sie die Taste RECHTS wie folgt:
  Heisswasser/Dampf 1 x Kaffeeprodukte 2 x
  Kännchenprodukte 3 x
- Geben Sie die Buchstaben mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS ein. Mit der Taste RECHTS springen Sie zur nächsten Stelle. Durch Drücken der Taste LINKS wird die Eingabe beendet.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Preise einstellen

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- Drücken Sie die PRODUKTTASTE, für die der Preis eingestellt werden soll.
- Verwenden Sie die Taste RECHTS wie folgt:
  Heisswasser/Dampf 2 x Kaffeeprodukte 3 x
  Kännchenprodukte 4 x
- Geben Sie den Preis mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS ein. Durch Drücken der Taste RECHTS wird die Preiseingabe beendet.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Temperaturprogrammierung

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie 2 Mal die Taste RECHTS.
- Mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS kann die Temperatur um max. 5°C gesenkt oder erhöht werden.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.



Kreditsystem aktivieren und deaktivieren

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie 3 Mal die Taste RECHCTS.
- Das angeschlossene Kreditsystem kann mit den Tasten AUFWÄRTS und ABWÄRTS aktiviert oder deaktiviert werden.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Voreingestellte Werte wieder herstellen

Die vom Servicetechniker eingestellten Werte können wie folgt wieder hergestellt werden:

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt und drücken Sie danach die Taste AUFWÄRTS.
- Drücken Sie die Taste RECHTS.
- Halten Sie die Taste ABWÄRTS 5 Sekunden lang gedrückt.
- Um den Programmiermodus zu beenden, drücken Sie die Taste LINKS und danach eine beliebige PRODUKTTASTE.

Energiesparschaltung

Energiesparschaltung nach der Reinigung

Auf Wunsch kann die automatische Energiesparschaltung durch einen Servicetechniker aktiviert werden.

- Der Energiesparmodus wird nach der Reinigung automatisch aktiviert. Auf dem Display wird REINIGUNGSENDE angezeigt.
- Der Energiesparmodus wird automatisch beendet, sobald die Maschine wieder betätigt wird. In diesem Fall wird die Maschine automatisch wiederaufgeheizt.

Energiesparschaltung im Programmiermodus

- Halten Sie die Tasten LINKS und RECHTS 3 Sek. lang gedrückt.
- Die Heizungen schalten sich nach 30 Minuten aus. Auf dem Display wird ENERGIESPARMODUS angezeigt.
- Der Energiesparmodus wird durch das Drücken einer PRODUKTTASTE beendet. Sobald die Meldung BEREIT angezeigt wird, ist der Produktbezug möglich.

Meldung SATZBEHÄLTER VOLL zurückstellen

- Ziehen Sie den Satzbehälter heraus und entleeren Sie ihn.
- Halten Sie die STOP-Taste gedrückt.
- Schieben Sie den Satzbehälter wieder ein. Am Display wird OK angezeigt. Das bedeutet, dass der Zähler für den Satzbehälter auf null gesetzt wurde. Dadurch wird eine Überfüllung des Satzbehälters verhindert.
- Lassen Sie die STOP-Taste wieder los.

Systemmeldungen

Systemmeldungen sind Informationen der Maschine, die einen besonderen Zustand anzeigen, der vom Bedienungspersonal geändert werden muss.

Kaffeeleitungen spülen

- Nach dem Einschalten oder der Beendigung des Energiesparmodus muss die Kaffeemaschine gespült werden, erst dann ist die Kaffeeausgabe möglich. Am Display wird die Meldung BITTE GERÄT SPÜLEN angezeigt.

Bohnenbehälter leer

- Sind keine Kaffeebohnen im Behälter oder wurde der Schieber nicht geöffnet, so wird die Meldung BOHNEN MÜHLE 1 angezeigt.

Satzbehälter voll

- Ist der Satzbehälter voll, so wird die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL angezeigt.
- Wenn der Satzbehälter herausgezogen wurde, wird die Meldung SATZBEHÄLTER EINSCHIEBEN angezeigt.
- Der Satzbehälter muss mindestens 5 Sekunden lang aus dem Behälterfach herausgenommen werden, damit die Meldung SATZBEHÄLTER VOLL verschwindet.

Wartungsintervall / Filter erschöpft

- Ist eine Wartung erforderlich, so wird diese Meldung im Display angezeigt.
- Diese Meldung wird auch angezeigt, wenn ein Filterwechsel oder eine Entkalkung ansteht.

Fehlermeldungen (Error)

Wird eine Fehlermeldung angezeigt, so liegt möglicherweise eine technische Störung der Maschine vor. Im Display wird angezeigt, welches Bauteil der Maschine die Störung verursacht.

Vorgehen

Schalten Sie die Maschine am Hauptschalter aus und nach einer kurzen Pause wieder ein. Versuchen Sie, ein Produkt zu beziehen. Ist der Versuch erfolgreich, so können Sie mit der Maschine normal weiterarbeiten. Andernfalls notieren Sie die Fehlermeldung, schalten Sie die Maschine aus und kontaktieren Sie die Servicestelle.

Temperatursensor des Kaffeeboilers ist defekt.	
Temperatursensor des Tee-/Dampfboilers ist defekt.	
Fehlfunktion des Brühwasserkolbens.	
Fehlfunktion des Kaffeekolbens.	
Sicherung auf der Systemplatine ist defekt.	
Füllfehler des Tee-/ Dampfboilers.	
Flowmeter (Wassermengenzähler) ist defekt.	
Abbruch bei zu langer Brühzeit (über 120 Sekunden).	
Probleme mit dem Kreditsystem.	

Kundeninformationen

Wartung und Pflege der SCS Power

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der ***SCS Power***, einer Maschine von höchster Qualität. Wir möchten Ihnen an dieser Stelle einige Tipps geben, wie Sie eine optimale Kaffeequalität, einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine sicherstellen können.

Kaffee

- Verwenden Sie nur Kaffee von hoher Qualität. Versuchen Sie, die Kaffeesorte Ihren Kundenwünschen bezüglich Stärke, Sorte, Röstung usw. anzupassen.
- Lassen Sie den Kaffee nie offen liegen.
- Schliessen Sie den Behälter nach dem Nachfüllen der Bohnen sofort wieder ab. Füllen Sie den Bohnenbehälter nie vor einer längeren Betriebspause auf, z. B. über Nacht oder übers Wochenende.
- Lagern Sie vorrätigen Kaffee an einem kühlen, trockenen Ort.
- Spülen Sie die Maschine nach einer längeren Pause.

Reinigung

Die Reinigung der ***SCS Power*** ist von grosser Bedeutung. Die Kaffeemaschine verfügt über eine einfach zu bedienende und schnelle Reinigungsfunktion. Sie garantiert eine optimale Geschmacksneutralität und längere Maschinenlebensdauer.

Wartung

- Eine Profimaschine benötigt auch professionelle Wartung. Wir empfehlen Ihnen, Ihre ***SCS Power*** ein- bis zweimal pro Jahr durch unsere geschulten Servicetechniker warten zu lassen. Regelmässige Wartung verlängert die Lebensdauer Ihrer Kaffeemaschine. Ausserdem überprüft unser Servicetechniker Ihre Maschine jedes Mal auf optimale Qualität und Funktionalität.
- Die beste Betreuung Ihrer ***SCS Power*** kann durch einen Wartungsvertrag gewährleistet werden.

Wasser

Die Qualität des Wassers ist ein wichtiger Faktor zur Herstellung eines guten und schmackhaften Kaffees. Zu viel Kalk oder diverse Geschmacksstoffe können die Kaffeequalität entscheidend vermindern. Auch in diesem Fall geben wir Ihnen gerne unser Know-how weiter. Setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Table des matières

Avertissement 30

Introduction 31
Bienvenue 31

Instructions de sécurité 32
Risques pour l'utilisateur 32
Risque de dommages à la machine 33
Hygiène 34
Destination 35
Responsabilité 35

Préparation 36
Préparation initiale de la machine à café 36
Conditions d´installation et situation 36
Installation de la SCS Power 36
Instructions de sécurité pendant la préparation 37
Alimentation en eau/évacuation 37

Avis de la SCS Power 38

Avis partie commande 38

Remplissage: Grains de café 39

Préparation pour le fonctionnement 39

Fonctionnement 40
Connectez et faites chauffer la machine 40
Produits à base de café 40
Produits en pot 40
Produits à l'eau chaude 40
Powersteam / vapeur 41
Display indication during a product dispensing 42
Rinçage de la section café 42

Nettoyage 43
Généralités 43
Nettoyage de la section café 43

Programmation 44
La programmation est divisée en 2 menus 44
Programmation de base 44
Compteur de programme (Programme 03) 44
Programme client (Programme 04) 45

Mode économie 47
Mode économie après le nettoyage 47
Économie d'énergie dans le mode programmation 47

Valider le message TIROIR À MARC PLEIN 48

iNFORMATIONS SYSTÈME 48

Erreurs 49

Information clients 50
Entretien de la SCS Power 50
Café 50
Nettoyage 50
Entretien 50
Eau 50

Installation 76

Attestation de contrôle / 77
Chaudière café (32814) 1 à 2 kW 77
Chaudière vapeur (32648) 2 à 6 kW 78

Avertissement

Soyez prudent lorsque vous manipulez ou nettoyez la *SCS Power*

AVERTISSEMENT:
Pour éviter les chocs électriques, ne pas enlever les panneaux latéraux ou arrière de la machine. Aucune pièce pouvant être réparée par l'usager ne se trouve à l'intérieur.
Pour l'entretien, s'adresser uniquement au personnel compétent.

AVERTISSEMENT:
Si vous voyez de l'eau ou de la fumée sortir de la machine, déconnectez celle-ci immédiatement. Enlevez le câble d'alimentation de la prise, coupez l'arrivée d'eau et contactez le personnel d'entretien agréé.

AVERTISSEMENT:
Ne pas déplacer la machine lorsqu'elle est encore connectée à des équipements.

AVERTISSEMENT:
Risque d'explosion : Ne pas orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.

PRUDENCE:
Tous les produits dispensés sont EXTRÊMEMENT CHAUDS ! Soyez prudent en utilisant toutes les fonctions. Ne pas approcher les mains des orifices en distribuant les boissons ou lors du nettoyage (EXTRÊMEMENT CHAUDS)! Notez que les orifices de distribution restent chauds longtemps après que la machine a été déconnectée.

PRUDENCE:
Ne pas mettre les mains à l'intérieur de l'appareil en l'utilisant, sauf en suivant les procédures de nettoyage.

PRUDENCE:
Ne pas lever la machine d'un côté ou essayer de la soulever.

PRUDENCE:
Ne pas placer de récipients de liquide (sirops, lait, etc.) au-dessus de cet équipement.

En cas d'interruption imprévue de l'utilisation, déconnectez la machine et fermez le robinet d'eau. Aucune responsabilité ne peut être acceptée en cas de dégâts provoqués par l'eau ou par le courant et dus au non-respect de ces instructions de sécurité.

Introduction

Bienvenue

En achetant la machine à café ***SCS Power***, vous avez acquis un produit de qualité suisse. HGZ machines à café SA développe, produit et vend des machines à café dans le monde entier depuis 1937.

Ce mode d'emploi vous permet de mieux vous familiariser avec la machine à café et d'utiliser toutes les possibilités d'exploitation auxquelles elle est destinée. La ***SCS Power*** est uniquement prévue pour un usage commercial. Ces manuel d´emploi contiennent des informations importantes sur la façon d'utiliser la ***SCS Power*** de manière sûre et correcte. En respectant ces consignes, vous évitez tout risque d'accident, des frais de réparation ainsi que du temps d'immobilisation. Vous améliorez ainsi la fiabilité et la longévité de la machine à café.

Soyez prudent en manipulant et en nettoyant la ***SCS Power*** et suivez toutes les instructions et les «notes de sécurité». Le fournisseur et le fabricant déclinent toute responsabilité pour les accidents et les dommages résultant de l'usage incorrect de l'appareil.

Les performances de la machine dépendent, dans une grande mesure, de son usage approprié et de son entretien correct.

Ce mode d´emploi doivent toujours être disponibles lors de l'utilisation de la ***SCS Power***. Toute personne qui travaille avec la machine à café doit avoir lu ces instructions et les appliquer!

Durée de vie

La durée de vie de la ***SCS Power*** dépend de l'utilisation qui en est faite, de son nettoyage journalier et de son entretien par des techniciens formés selon les spécifications (durée de vie 6 à 10 ans).

Notes diverses concernant l'installation

La ***SCS Power*** doit être installée uniquement par un technicien formé. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par une installation incorrecte. La machine doit être installée à l'écart de zones très fréquentées. Elle doit être posée sur une table solide qui doit être capable de supporter son poids en toute circonstance.

Instructions de sécurité

Risques pour l'utilisateur

En respectant ces instructions de sécurité, vous pourrez éviter pas mal de dangers. Pour HGZ il est très important de garantir une sécurité maximum, ce qui n'est possible que pour autant que les consignes suivantes soient observées:

- Lisez toutes les instructions avant de connecter la ***SCS Power*** et de l'utiliser!
- Ne touchez aucun élément chaud!
- Ne pas utiliser la machine si elle ne fonctionne pas de façon optimale ou est endommagée!
- Ne pas laisser les enfants ni les animaux de compagnie s'approcher de la ***SCS Power***!
- Soyez prudent en manipulant ou en nettoyant la machine à café!

Respectez les instructions suivantes lorsque vous manipulez la machine afin d'éviter les lésions ou les risques sanitaires.

Attention!
Les personnes qui ne sont pas familiarisées avec le manuel de l'utilisateur ainsi que les enfants ou toute autre personne sous l'influence de drogues, d'alcool ou de médicaments ne peuvent utiliser la machine que sous surveillance.

Risque d'ébouillantage!
Il y a un risque de brûlure en cas de contact avec les zones où le café, l'eau chaude ou la vapeur sont distribués. Ne jamais passer la main en dessous de l'orifice de distribution pendant qu'une boisson est distribuée!

Risque de brûlure !
Les orifices de distribution de café et de thé ne doivent être nettoyés que lorsqu'ils sont froids. Lorsque vous nettoyez l'orifice de distribution de vapeur au moyen d'un chiffon humide, après avoir réchauffé du lait, soyez prudent : EXTRÊMEMENT CHAUD !! Ne touchez pas non plus la surface du sous-tasse. (BOUILLANT !)

Risque de pincement!
On risque de se pincer les doigts ou les mains en manipulant les composants mobiles ! Lorsque la machine est enclenchée, ne mettez pas la main dans les récipients à grains. Lorsque vous enlevez le tiroir à marc pour le vider, faites-le précautionneusement.

Danger sanitaire!
Les récipients à grains ne doivent être remplis qu'avec les matériaux destinés à cet effet !

Danger sanitaire!
En manipulant les tablettes de nettoyage, suivez les instructions indiquées sur la boîte (article n° 57´002 ou 57´003) (classe de toxicité 4) ! Les tablettes de nettoyage sont irritantes. Ne pas insérer de tablette de nettoyage tant que vous ne recevez pas à l'écran l'instruction de le faire.
Utilisez toujours des gants en manipulant les tablettes de nettoyage.

Danger sanitaire!
Si le récipient à grains s'avère être placé trop haut pour son remplissage, veillez à utiliser un marchepied sûr.

Risque d'irritation et de brûlure!
Ne jamais passer la main en dessous des orifices de distribution au cours d'un cycle de nettoyage ou lors de la distribution de boisson. Au cours des cycles de nettoyage et de la distribution de boissons, les liquides de nettoyage ou les boissons qui sortent des orifices sont chauds.

Danger, d´électrocution !
Seul un électricien qualifié peut effectuer des travaux sur le système électrique !
Le dispositif doit être connecté à un circuit protégé.
Toutes les instructions relatives aux basses tensions et/ou les dispositions administratives et légales nationales ou régionales doivent être observées.
Nous recommandons fortement d'utiliser un disjoncteur différentiel dans la connexion électrique.
La connexion doit être mise à la terre selon les dispositions et garantir contre l'électrocution.
La tension doit correspondre aux données inscrites sur la plaquette avec le numéro de série de la machine.
Ne jamais mettre la fiche de l'alimentation électrique dans la prise lorsqu'elle est humide ou la toucher avec des mains mouillées !
Ne jamais toucher les parties sous tension !

Avant d'exécuter des travaux d'entretien, coupez la machine et/ou déconnectez le dispositif du système d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit être remplacé que par un technicien qualifié.

Lorsque vous choisissez des produits de nettoyage, tenez compte des aspects environnementaux, des risques sanitaires, des dispositions en matière d'élimination des déchets et des possibilités d'élimination correctes des déchets.

AVERTISSEMENT : Tous les produits distribués sont EXTRÊMEMENT CHAUDS ! Soyez prudent en utilisant toutes les fonctions. N'approchez pas les mains des orifices de distribution (CAFÉ ET VAPEUR!) au cours de la distribution ou du nettoyage. Notez que les orifices de distribution restent chauds longtemps après que la machine a été déconnectée.

La section café de la machine ne doit être nettoyée qu'avec les tablettes de nettoyage recommandées (numéros de référence 57´022 ou 57´003). Le fabricant ne peut pas être tenu responsable si l'on utilise d'autres produits pour nos machines à café (longévité, qualité, hygiène !).

La machine ne doit jamais être ouverte ni réparée par une personne non qualifiée étant donné que ceci impliquerait un danger de lésion ou de dommage à la machine.

Risque d'explosion : Ne pas orienter le jet d'une bombe aérosol vers l'appareil. Les produits exempts de CFC sont souvent inflammables.

Le fournisseur et le fabricant déclinent toute responsabilité pour des accidents ou des dommages causés par la non-observation de ces instructions de sécurité.

Risque de dommages à la machine
Veuillez respecter les instructions suivantes afin d'éviter des problèmes techniques ou des dommages à la machine

- AVERTISSEMENT: Des interruptions au niveau du conducteur neutre peuvent endommager le système de commande.
- Lorsque la dureté de l'eau dépasse 179 ppm (10dH° / 17 fH°), il est recommandé d'utiliser une cartouche d'adoucisseur munie d'une dérivation (telle que Brita Quell). En général, la dureté optimale pour le café est de 89 à 143 ppm (5 - 8 dH°). Sans cartouche d'adoucisseur, la machine peut être endommagée par des dépôts de calcaire.
- Pour des raisons d'assurance, veillez toujours à ce que le robinet principal d'admission d'eau soit fermé après les heures d'utilisation, que le commutateur (électrique) principal déconnecté ou le câble d'alimentation retiré.
- La machine ne peut pas être utilisée lorsque l'alimentation en eau est bloquée. Dans ce cas, les chauffe-eau ne peuvent pas être remplis et la pompe fonctionne à sec (sans eau).
- Pour prévenir les dommages dus à l'eau en cas de rupture d'un flexible, il est recommandé de faire passer l'alimentation en eau par une valve d'arrêt (valve d'admission).
- Lorsque la machine n'a pas été utilisée pendant un temps relativement long (p. ex. congés), elle doit être nettoyée avant d'être remise en fonctionnement.
- Protéger la machine des intempéries (p. ex. gel, humidité, etc.).

- Les pannes ne doivent être réparées que par un technicien qualifié !
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine de HGZ machines à café SA!
- En cas de dommage ou de fuites visibles, faire appel à un service d'entretien qualifié agréé par le fabricant et faire remplacer ou réparer les pièces défectueuses.
- Ne jamais projeter de l'eau ou un autre liquide sur la machine (p. ex. nettoyeur à la vapeur ou avec un spray)!
- Ne jamais immerger la machine dans de l'eau ou dans un autre liquide !
- La machine doit être nettoyée deux fois par jour (le matin avant de distribuer les produits et le soir lorsque aucun produit ne sera plus distribué) selon nos instructions de nettoyage !
- Si la machine et/ou les accessoires sont transportés à des températures en dessous de 10°C, la machine et ses accessoires doivent rester 3 heures à la température ambiante avant d'être connectée à l'alimentation électrique et d'être mise en marche, sinon il y a risque de court circuit ou de dommages aux composants électriques suite à la condensation.

Hygiène

Avant de distribuer des produits, effectuez la procédure de nettoyage (voir le chapitre du manuel: Nettoyage).

Respectez les dispositions d'hygiène applicables conformément à l'analyse du risque et des points de contrôle critiques (ARMPC)! (ARMPC = analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Café, lait et autres produits:

- Ne jamais utiliser du lait cru pour préparer de la mousse! Utilisez uniquement du lait pasteurisé ou du lait UHT!
- Dans tous les cas, le lait doit être homogénéisé!
- Utilisez uniquement du lait réfrigéré à une température maximum de 5°C.
- Si vous utilisez un pot pour préparer de la mousse de lait: Ne jamais verser la mousse dans le pot puis le remplir. Nettoyer toujours soigneusement le pot avant de le remplir à nouveau.
- Ne mettez pas plus de café que ce qui est nécessaire pour un jour.
- Avant d'utiliser les récipients de lait, vérifiez s'ils ne sont pas endommagés.
- Le café et les produits doivent être conservés au sec, dans un endroit frais et abrité de la lumière.
- Utilisez d'abord les produits les plus anciens (règle: premier entré-premier sorti).
- Utilisez les produits avant leur date de péremption.
- Refermez toujours hermétiquement les emballages ouverts de façon que leur contenu reste frais et protégé des poussières.
- Stockez séparément le café et les produits alimentaires d'une part et les produits de nettoyage d'autre part.
- Refermez le récipient à grains immédiatement après avoir ajouté des grains!

Nettoyage:

- Lavez-vous et désinfectez-vous soigneusement les mains avant le nettoyage de la machine !
- Nettoyez la machine deux fois par jour. Une fois le matin avant de distribuer les produits et une fois le soir après avoir distribué les derniers produits !
- Suivez toujours les instructions données dans le manuel de l'utilisateur (chapitre « Nettoyage »).
- N'utilisez jamais d'autres agents de nettoyage. Les tablettes (article 057´002 ou 057´003) sont destinées à enlever les dépôts de café et de calcaire !
- Tous les accessoires nécessaires pour le nettoyage sont fournis avec le jeu d'accessoires de la machine. N'utilisez pas d'accessoires étrangers.
- Ne pas toucher les éléments qui entrent en contact avec les boissons (pendant la distribution) après qu'ils aient été nettoyés.
- Suivre le dosage mentionné dans le manuel (chapitre «Nettoyage») et les instructions sur l'emballage du détergent.

Destination

L'usage pour lequel la machine et ses options sont destinées correspond aux dispositions du contrat et, éventuellement, à ses annexes, aux «conditions générales» de HGZ machines à café SA et à ce manuel d'utilisateur.
Légalement, elle ne peut être utilisée à un autre usage. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages résultant d'une utilisation impropre.

Responsabilité

Aucune responsabilité ne sera acceptée en cas de demande d'intervention en garantie ou de réclamation suite à des dommages physiques ou matériels résultant de l'une ou de plusieurs des causes suivantes :

- utilisation impropre de la machine
- installation, préparation, utilisation et entretien impropres de l'appareil et de ses options,
- non-respect des entretiens périodiques
- utilisation de l'appareil au moyen de dispositifs de sécurité défectueux, dispositifs de sécurité hors fonctionnement ou improprement disposés,
- non-respect des notes de sécurité du manuel de l'utilisateur en ce qui concerne le stockage, l'installation, la préparation, la manipulation et l'entretien de la machine,
- utilisation de l'appareil dans des conditions non optimales,
- réparations mal effectuées,
- catastrophes dues aux effets d'un corps étranger, d'un accident ou du vandalisme ainsi que tout fait de force majeure,
- insertion d'objets dans l'appareil ou ouverture du boîtier.

Le fabricant n'accepte de responsabilité ou ne prendra en compte les demandes d'intervention en garantie qu'à condition que les intervalles de maintenance et d'entretien ont été observés et que seules les pièces d'origine fournies par le fabricant ou un fournisseur agrée ont été utilisées.

HGZ machines à café SA doit être informée par écrit immédiatement de tous défauts du matériel.

L'appareil doit être entretenu au moins deux fois par an ou après un maximum de 25´000 produits distribués.

Les pièces ayant trait à la sécurité telles que valves de sécurité, thermostats de sécurité, chauffe-eau, etc. ne doivent être réparées en aucune circonstance. Ces pièces doivent être remplacées comme suit:
Valves de sécurité tous les 12 mois
Chauffe-eau (chauffe-eau café, chauffe-eau vapeur/thé) tous les 60 mois

Préparation

Préparation initiale de la machine à café

La machine à café doit être installée et préparée par un technicien qualifié.

Si la machine et/ou les accessoires sont transportés à des températures en dessous de 10°C, la machine et ses accessoires doivent rester 3 heures à la température ambiante avant d'être connectée à l'alimentation électrique et d'être mise en marche, sinon il y a risque de court circuit ou de dommages aux composants électriques suite à la condensation.

Conditions d´installation et situation

- La machine n'est pas prévue pour un usage à l'extérieur. Ne jamais exposer la machine à café à des conditions externes telles que la pluie, la neige, le gel, les tempêtes, etc.
- Ne pas installer la machine près d'un four ou de toute autre source de chaleur.
- Ne pas disposer la machine à café sur une surface nettoyée au moyen d'un tuyau d´eau.
- La machine ne doit être posée que sur une surface unie/plate et où elle est supervisée par un personnel formé.
- Le support de la machine doit être stable et construit pour supporter son poids. La surface ne doit pas être déformée par le poids de l'appareil (poids : voir chapitre « Données techniques »).

- La disposition doit remplir les conditions climatiques suivantes :
  Température ambiante de 10°C à 25°C
  Humidité relative maximum 80%

La machine est uniquement destinée à être utilisée à l'intérieur! Protégez la machine à café du gel. Si la machine était exposée à des températures en dessous du point de congélation, contactez un représentant du service clientèle agréé avant de mettre la machine en marche.

Installation de la *SCS Power*

L'installation du dispositif doit être faite dans les conditions suivantes:

- Installez les lignes d'alimentation (voir croquis d'installation) à un mètre maximum du lieu de l'installation.
- L'installation sera conforme aux données techniques.
- Prévoir et maintenir un espace suffisant pour les travaux de maintenance et la manipulation, au-dessus pour le remplissage des récipients de grains de café.
- Ne pas couvrir le panneau arrière de la machine ! Maintenir une distance minimum de 15 cm entre le panneau arrière et le mur (circulation d'air).
- Respectez les dispositions réglementaires locales concernant les installations de la restauration.
- Les dimensions de la machine à café installée sont données dans le croquis d'installation.

Instructions de sécurité pendant la préparation

Risque de choc électrique!
L'installation doit être effectuée ou supervisée par un spécialiste agréé!

- La machine doit être protégée par un fusible de 16 A.
- La machine doit être complètement déconnectée de l'alimentation électrique.
- Ne jamais utiliser la machine si le câble principal est défectueux. Un câble principal ou une fiche défectueuse doit être immédiatement remplacé par un technicien qualifié.
- N'utilisez des rallonges électriques que si vous êtes sûr qu'elles sont dans un parfait état. La rallonge électrique doit avoir une section minimum de 1,5 mm^2 pour chaque conducteur et une fiche à 5 pôles autorisée (PNE) pour 16 A.
- Le câble d'alimentation et/ou les rallonges doivent être placés de façon à n'occasionner aucun risque pour la sécurité ou la santé. Ne pas pincer les câbles ni les faire passer le long de coins anguleux ni par dessus des objets saillants ; ne pas les laisser suspendus, exposés dans une pièce. Ne pas placer les câbles sur des surfaces chaudes et les protéger de l'huile et des agents de nettoyage agressifs.
- Ne jamais soulever ou tirer l'objet par le câble principal. Ne jamais tirer la fiche de la prise en saisissant le câble principal ou la rallonge. Ne jamais toucher le câble et la fiche avec des mains humides.
- Ne jamais enfoncer une fiche humide dans la prise électrique.

Alimentation en eau/évacuation

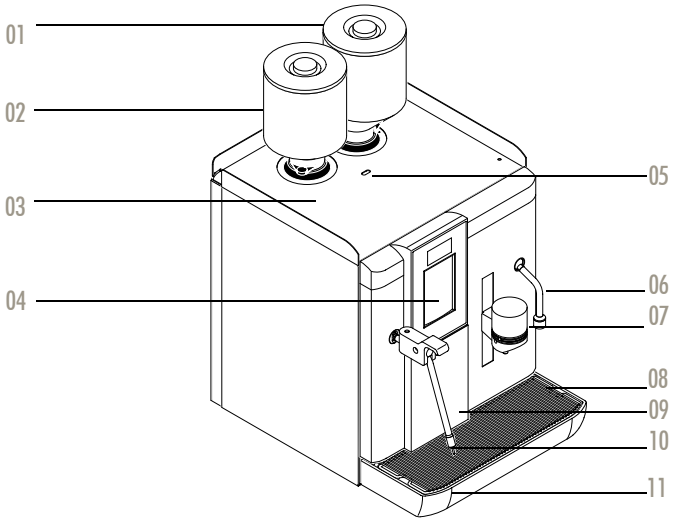
La machine doit être reliée tel qu'indiqué dans le schéma d'installation à une conduite d'eau potable G 1/2«. Si l'on doit connecter la machine à une conduite d'eau récemment installée, la conduite et le flexible de pression doivent être convenablement rincés pour s'assurer qu'aucune particule de poussière ne rentre dans la machine. Si elle doit être connectée à une évacuation d'eau, le flexible d'évacuation doit être connecté au bac d'égouttage et au siphon et être fixé correctement. Le flexible doit être orienté vers le bas de façon que l'eau puisse facilement s'écouler du bac d'égouttage.

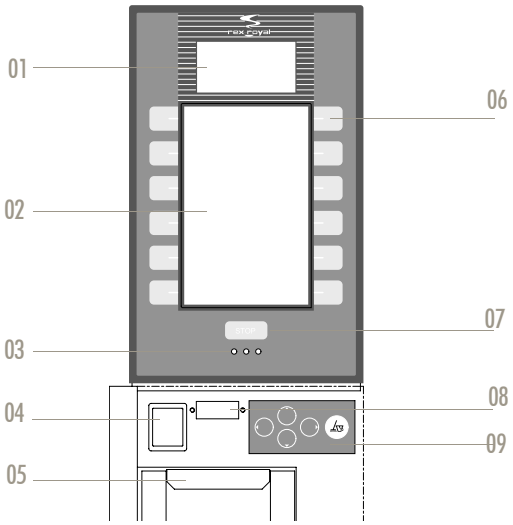
La machine est spécialement conçue pour une dureté d'eau entre 5° à 7° dH (degrés allemands) ou 8° à 12° fH (degrés français). La teneur en chlore ne doit pas dépasser 100 mc par litre. Le pH idéal est de 7.

Pression d'eau:
Minimum: 1 bar / Maximum: 3 bar

Nous recommandons de mettre la valve de décompression à 3 bar.

Température de l'eau d'alimentation: Minimum: 10°C
Maximum: 30°C





01 Récipient à grains, 1re torréfaction
02 Récipient à grains, 2e torréfaction
03 Support tasses
04 Panneau de commande avec écran et touches de produit
05 Orifice pour la tablette de nettoyage
06 Sortie thé
07 Sortie réglable en hauteur
08 Grille d´égouttage
09 Porte de tiroir à marc
10 Sortie powersteam
11 Égouttoir

01 Écran
02 Description écran (interchangeable)
03 LED pour indication de l´état [1]
04 Interrupteur principal
05 Tiroir à marc
06 12 touches produit
07 Touche STOP
08 Fiche pour terminal
09 Touches de programmation et de nettoyage

LED éteinte ○
LED allumée ☼
LED clignotanté ☼

Avis de la SCS Power

La nouvelle présentation accentue les lignes robustes de la ***SCS Power*** et donne au métal de haute qualité une touche esthétique. Les nouveaux boutons de commande sont disposés clairement et sont programmés individuellement pour répondre à vos besoins.
La ***SCS Power*** peut être utilisée rapidement et aisément avec du café et des spécialités au café qui répondent aux plus hauts standards de la restauration. Pour assurer la rapidité de l'approvisionnement, deux produits peuvent être versés en une fois par la machine à café.
La marque ***SCS Power*** est synonyme de haute technologie précision puissance en matière de machine à café. La ***SCS Power*** a été exclusivement développée pour des restaurants, hôtels, cafés et bars avec serveurs.
La marque ***SCS Power*** est garante de technologie d'avant-garde. Le cœur de la machine est constitué par un groupe de percolateurs en métal de haute qualité breveté. Notre système d'autodiagnostic innovateur enregistre chaque mouvement du piston percolateur.
La pression exercée, la quantité de poudre et d'eau sont harmonisées de façon optimale chaque fois qu'un produit est distribué. En cas d'écart, la quantité de café se corrige d'elle-même. De fait, le café conserve une qualité café égale tasse après tasse.

Avis partie commande

Le panneau de l'utilisateur présente une structure simple et claire. La description des produits peut être aisément modifiée et changée par l'utilisateur. Au cas où un produit a été sélectionné par erreur, le processus peut être interrompu en poussant sur la touche STOP.
L'état de la machine est également affiché de façon discrète par trois diodes lumineuses. Le vert indique que la machine est en état de fonctionnement, un voyant jaune s'allume pendant le processus de nettoyage ; une diode rouge s'allume lorsque le réservoir de grains est vide, que le tiroir de marc est plein ou qu'un défaut se produit.
Les éléments qui sont plus rarement utilisés tels que le commutateur principal ou les touches de programmation sont placés derrière le tiroir à marc.

Remplissage: Grains de café

Ne mettre que des grains de café torréfiés dans le récipient à grains!

Ne jamais mettre votre main dans la (les) trémie(s) quand la machine est connectée.
Quand vous remplissez le(s) récipient(s) à grains, ne pas mettre votre main dans le moulin et ne poussez sur aucun bouton! Les personnes de petite taille doivent utiliser un tabouret stable lorsqu'elles remplissent ceux-ci.

1. Enlevez le couvercle du récipient à grains
2. Remplissez avec des grains de café (max. 1 kg) et refermez le couvercle.

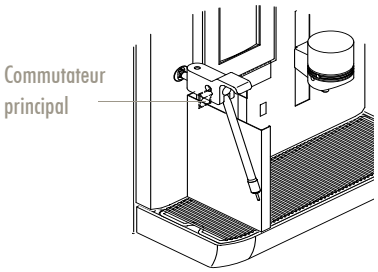
En fermant convenablement le couvercle, on préserve l'arôme du café.

Préparation pour le fonctionnement

Avant de mettre la machine sous tension, vérifiez les points suivants:

- l'approvisionnement en eau potable (robinet) est ouvert
- Enlevez les accessoires du tiroir à marc
- Remplissez la trémie de grains de café (voir ci-dessus)
- Vérifiez si la machine est connectée à une alimentation électrique
- Vérifiez si les grilles coulissantes des récipients à grains sont ouvertes

Fonctionnement



Connectez et faites chauffer la machine

- Mettez la machine sous tension avec le commutateur principal.
- Position 0 = machine déconnectée
  Position 1 = machine connectée

- Tant que le signal « S.V.P. attendre, machine froide» apparaît à l'écran, la machine est en cours de chauffage et aucun produit ne peut être distribué.

- Une fois que la ***SCS Power*** a terminé son processus d'initialisation, le message «S.V.P., rincer machine » apparaît à l'écran. En appuyant sur la touche de nettoyage, on démarre le processus de rinçage. Ne pas appuyer sur la touche de nettoyage pendant plus de 4 secondes, sinon un nouveau cycle de nettoyage sera lancé.

- Dès que le rinçage est terminé, les produits de café peuvent être distribués dès que le message « Ready » (Prêt) apparaît à l'écran.

- Si on souhaite obtenir de l'eau pour le thé et que le message «Chaudière thé pas prête » apparaît, le chauffe-eau n'a pas atteint sa température de fonctionnement et par conséquent aucune eau ne peut être distribuée.

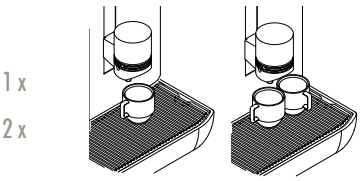
Produits à base de café

Le technicien du service après-vente peut programmer les touches de façon qu'elles aient une double fonction.
Ceci veut dire que si la touche relative à un produit est enfoncée deux fois pendant une seconde, sur un produit à base de café, un nouveau produit, par exemple un produit double, peut être distribué. Le dosage du produit double ne peut être réglé que par un technicien.

Lancer la préparation d'un café

Placez la (les) tasse(s) en dessous du double orifice de distribution et poussez sur la touche correspondante.

1 x = un café.
2 x = produit alternatif, c'est-à-dire p. ex. deux cafés en un cycle.



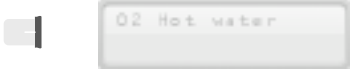
Tant que le café est distribué, tous les produits peuvent être pré-programmés comme produits individuels ou alternatifs. Un produit peut être pré-programmé de la même façon qu'il est lancé. La fonction de pré-programmation peut être bloquée par le service technique.

Produits en pot / carafe

- Placez le pot en dessous du double orifice de distribution et appuyez la touche pour produits en pot. La touche pour produits en pot peut être programmée comme suit:

- Le nombre de pressions sur la touche = le nombre de cycles de café. Par exemple si on demande 3 cafés, il faut appuyer trois fois sur la touche.

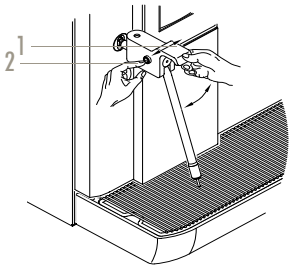
Produits eau chaude



- Placez le verre à thé en dessous de l'orifice pour thé et appuyez sur la touche d'eau chaude. La distribution peut être interrompue en poussant une deuxième fois sur la touche.
  (opération START - STOP)

Powersteam / vapeur

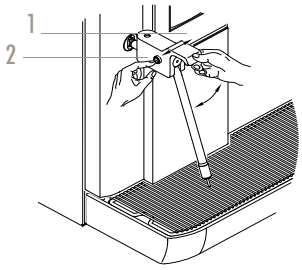
ATTENTION: extrêmement chaud! L'orifice de vapeur a deux fonctions manuelles. Former de la mousse et réchauffer les boissons. ATTENTION! (pour tous les produits utilisant le powersteam): Utilisez toujours la poignée noire en déplaçant/réglant l'orifice de vapeur (voir point 1)! Ne pas toucher la partie en acier inoxydable de l'orifice et ne placer qu'une partie du corps sous l'orifice pendant la distribution! Notez qu'après la distribution, le tuyau de distribution reste chaud pendant un certain temps. Suivez les instructions données plus bas:
Voir instructions de sécurité



Produit à base de mousse de lait (p. ex. Cappuccino):

- Pour faire une bonne mousse de lait il est important d'utiliser du lait froid (env 5° C).
- Tirez le bouton poussoir (note point 2) du côté droit.
- Appuyez sur la touche vapeur pour évacuer l'eau condensée. Appuyez de nouveau sur la touche vapeur pour arrêter la distribution vapeur.
- Déplacez l'orifice de vapeur à la poignée noire vers le haut et placez le récipient avec le lait froid en dessous de l'orifice vapeur.
- Ensuite, abaissez l'orifice de façon que son extrémité soit plongée dans le lait.
- Poussez une fois de plus sur la touche vapeur. La machine commence la préparation de la mousse de lait.
- Quand la mousse a atteint la température nécessaire, la vaporisation s'arrête automatiquement. N'ôtez le récipient que lorsque la production de vapeur est terminée ! (Risque de brûlure)!
- La température de la mousse de lait ne doit pas dépasser 65°C sinon la mousse ne se formera pas correctement. (L'écran indique la température).
- Nettoyez toujours l'orifice de distribution avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation. ATTENTION: extrêmement chaud!

Produits à base de lait chaud (p. ex. café au lait):
La fonction lait chaud est destinée à réchauffer le lait sans production de mousse (p. ex. café au lait).



- Utilisez du lait froid.
- Poussez le bouton poussoir (note point 2) du côté gauche.
- Appuyez sur la touche vapeur pour évacuer l'eau condensée. Appuyez de nouveau sur la touche vapeur pour arrêter la vapeur.
- Déplacez l'orifice de vapeur à la poignée noire vers le haut et placez le récipient avec le lait froid en dessous de l'orifice vapeur.
- Ensuite, abaissez l'orifice de façon que son extrémité soit plongée dans le lait.
- Poussez une fois de plus sur la touche vapeur. La machine commence la préparation de la vapeur.
- Lorsque le lait a atteint la température nécessaire, la production de vapeur s'arrête automatiquement. Ne retirez le récipient que lorsque la production de vapeur est terminée!

- Nettoyez toujours l'orifice de distribution avec un chiffon humide immédiatement après l'utilisation. ATTENTION: extrêmement chaud!
- Maintenir l'extrémité de distribution de vapeur (1) dans le lait à réchauffer et appuyez sur la touche vapeur. La température du lait apparaît à l'écran. la vapeur s'arrête automatiquement lorsque le liquide a atteint la température demandée (2) max 75°C.

- Nettoyez toujours l'orifice de distribution avec un chiffon humide immédiate-

Indications de l´écran pendant une distribution

- La ligne du dessus indique le numéro et le nom du produit.
- Le nom du produit peut être programmé dans le menu 04.

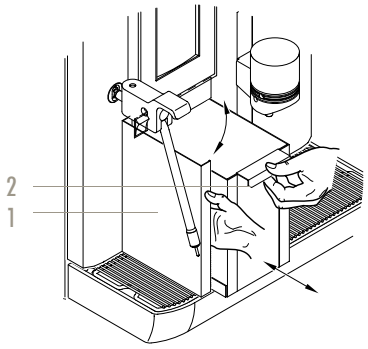
Rinçage de la partie café

- Le rinçage de la partie café peut être lancé à tout moment en appuyant sur la touche nettoyage et la touche de droite.
- Si, pendant un certain temps, aucun produit à base de café n'est distribué, la machine exécute automatiquement un cycle de rinçage de la section café. La périodicité de ce rinçage peut être programmée par le technicien.
- Chaque partie du rinçage automatique peut être réglée individuellement par le technicien.

Nettoyage

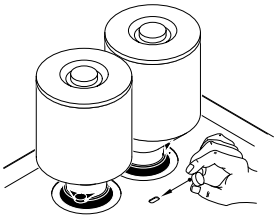
Généralités

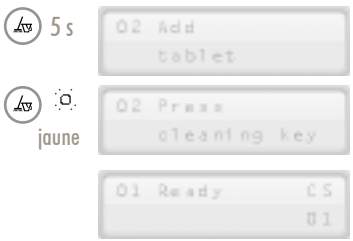
- Le nettoyage est un facteur important pour garantir l'hygiène, le goût et la qualité du produit fini.
- En aucun cas, la machine ne doit être nettoyée au moyen d'un tuyau d´eau ou d'un équipement à l'eau sous pression. Toutes les parties du boîtier doivent être nettoyées exclusivement avec un chiffon humide.
- Pour des raisons de sécurité, la distribution de café est bloquée pendant le nettoyage.
- Un cycle de nettoyage ne doit jamais être interrompu. S'il se produit une interruption, la machine lance un nouveau cycle de nettoyage lorsque le courant est de nouveau rétabli.
- Les détergents doivent être stockés hors de portée des enfant, classe de toxicité 5 (CH).
- Les détergents doivent être stockés sous verrou et seules les personnes autorisées doivent y avoir accès. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage incorrect.
- IMPORTANT! Notez les informations se trouvant sur les emballages des tablettes de nettoyage Rex-Royal (57´002)!
- Le nettoyage doit être effectué deux fois par jour. Il est recommandé d'effectuer le premier nettoyage le matin avant de commencer le travail et le soir ou avant une longue interruption.



Nettoyage de la partie café

1. Ouvrir la porte du tiroir à marc (1). Puis enlever et vider le tiroir à marc (2).
2. Préparer une tablette de nettoyage Rex-Royal (57´002).
3. Appuyer sur la touche de nettoyage et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.
4. Le message suivant apparaît à l'écran : «Add Tablet» (insérez une tablette). Insérer une tablette de nettoyage Rex-Royal dans le compartiment ad hoc et fermer celui-ci. Appuyer ensuite sur la touche de nettoyage. Le programme de nettoyage est lancé.
5. Ne pas mettre les mains en dessous de l'orifice de distribution de café pendant que la machine est en mode de nettoyage (TRÈS CHAUD).
6. Après 8 minutes, le nettoyage est terminé et l'écran affiche de nouveau «Ready» si le mode économie est mis hors fonction.





Programmation

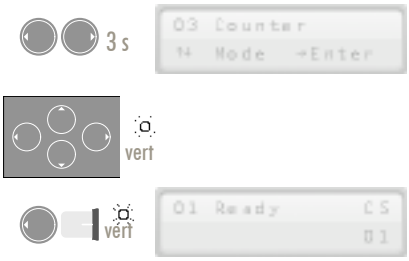
La programmation est divisée en 2 menus

- Dans le menu 03, le client peut lire et partiellement effacer certains compteurs.
- Le menu 04 sert à programmer les produits café, thé et vapeur. Ceci comprend, entre autres, le réglage de la quantité d'eau, de la quantité de poudre, les prix journaliers, etc. Les valeurs programmées par le technicien de service peuvent être restaurées en cas d'erreur de programmation.

Programmation de base

Lancement et arrêt de la programmation

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- La machine est maintenant dans le menu «03 Program Counter».
- Différents réglages peuvent être effectués au moyen des touches à flèche dans le mode de programmation client.
- Pour sortir du mode de programmation, appuyez sur la touche gauche puis sur n'importe quelle touche produit. La machine revient au mode de fonctionnement normal.



Compteur de programme (Programme 03)

Compteurs journaliers de tous les produits

- Pour lire cette valeur, appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Compteur journalier de tous les produits sélectionnés

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite.
- Avec la touche produit, on peut lire le total des produits demandés.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Compteur journalier de tous les produits

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 2x.
- Appuyez sur la touche flèche vers le bas 2x pendant 1 seconde.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Effacement du compteur du produit sélectionné

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 2x.
- Choisissez la touche correspondante au produit.
- Appuyez sur la touche flèche vers le bas 2x pendant 1 seconde.
- Le compteur de produit sélectionné est effacé.
- D'autres compteurs de produits peuvent être effacés.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Indication du nombre de cycles restants jusqu'au prochain entretien

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 3x.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Capacité restante jusqu'au prochain remplacement du filtre/d'adoucisseur

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 4x.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Compteur garantie

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 5x.
  (BU=groupe percolateur, uC=panneau de commande).
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

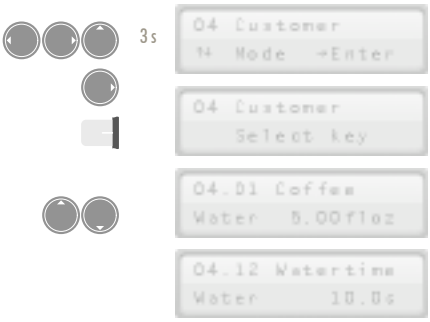
Compteurs de nettoyage

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Appuyez sur la touche droite 6x.
  Co=compteur de nettoyage, partie café.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Programme client (Programme 04)

Déterminer la quantité d'eau (vaut pour tous les produits café et thé)

- Appuyez sur la touche gauche et droite (3 sec.), puis appuyer vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche correspondant au produit pour lequel vous souhaitez déterminer le volume d'eau.
- Déterminez le volume d'eau en utilisant les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas.
- Unité pour les produits à base de café: décilitre [dl].
- Unité pour les produits à base d´eau chaude: seconde [s].
- Appuyez sur la touche gauche 2x puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.



Déterminer la quantité de café moulu (valable pour tous les produits à base de café)

- Appuyez sur la touche gauche et de droite pendant 3 sec., puis appuyer sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche correspondant au produit pour lequel vous souhaitez déterminer le volume de café moulu.
- Appuyez sur la touche droite.
- Déterminez la quantité de café moulu en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas.
- Appuyez sur la touche gauche 2x puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Déterminer le nombre de cycles de café (valable uniquement pour produits en pot)

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec., puis appuyer sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche correspondant au produit dont vous souhaitez modifier le nombre de cycles.
- Appuyez sur la touche droite 2x.
- Déterminez le nombre de cycles de café en utilisant les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas.
- Appuyez sur la touche gauche 2x puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Déterminer le nom des produits

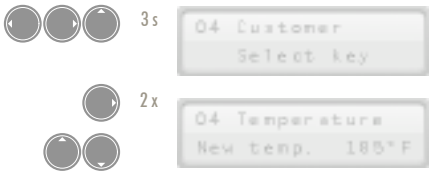
- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec., puis appuyer sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche au produit dont vous souhaitez modifier le nom.
- Appuyez sur la touche de droite comme suit:
  Eau chaude/vapeur 1 x Produits à base de café 2 x
  Produits en pot 3 x
- Déterminez les lettres en utilisant les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas. Utilisez la touche droite pour passer à l'espace suivant. En appuyant sur la touche gauche, vous quittez l'éditeur.
- Appuyez sur la touche gauche 2x puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Déterminer le prix

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec., puis appuyer sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche au produit dont vous souhaitez modifier le prix.
- Appuyez sur la touche de droite comme suit:
  Eau chaude/vapeur 1 x Produits à base de café 2 x
  Produits en pot 3 x
- Déterminez le prix en utilisant les touches flèche vers le haut et flèche vers le bas. Quittez la programmation du prix en appuyant sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche gauche 2x puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Programmation de la température

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec., puis appuyez sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez deux fois sur la touche droite.
- Au moyen des touches flèche vers le haut et flèche vers le bas, on peut modifier la température d'environ max. 5° C.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.



Connecter ou déconnecter les systèmes de crédit

- Appuyez sur la touche de gauche et de droite pendant 3 sec., puis appuyez sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez trois fois sur la touche droite.
- Le système de crédit sélectionné peut être actionné ou désactionné en utilisant les touches flèches vers le haut et flèche vers le bas.
- Appuyez sur la touche gauche puis appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Restaurer les données de base dans la mémoire client

Les réglages peuvent être restaurés par l´utilisateur de service à n'importe quel moment comme suit:

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec., puis appuyez sur la touche flèche vers le haut.
- Appuyez sur la touche droite.
- Appuyez sur la touche flèche vers le bas et la laisser enfoncée pendant 5 s.
- Appuyez sur n'importe quelle touche produit pour revenir au mode de fonctionnement normal.

Mode économie

Mode économie après le nettoyage

Si nécessaire, la mise en mode économie automatique peut être programmé par un technicien.

- Le mode économie d'énergie est activé automatiquement après le nettoyage. L'écran indique que le nettoyage est terminé.
- Dès que cette opération a été réalisée, le mode économie d'énergie est déconnecté automatiquement. Dans ce cas, la machine doit chauffer.

Économie d'énergie dans le mode programmation

- Appuyez sur la touche gauche et droite pendant 3 sec.
- Après 30 minutes, les chauffages se déconnecteront. L'écran indique le mode d'économie d'énergie.
- Le mode économie d'énergie peut être déconnecté en appuyant sur une touche produit. Il est possible de distribuer des produits dès que le message Ready (prêt) apparaît à l'écran.

Valider le message TIROIR À MARC PLEIN

- Enlevez le tiroir à marc et le vider.
- Appuyez sur la touche stop et la maintenir enfoncée.
- Insérer le tiroir à marc. L'écran affiche OK, ce qui veut dire que le compteur pour le tiroir à marc a été remis à zéro. Ceci est important pour éviter que le tiroir à marc ne déborde!
- Lâchez la touche stop.

INFORMATIONS SYSTÈME

Les messages système sont des informations sur la machine indiquant un état particulier qui nécessite une intervention du personnel utilisateur.

Rinsing the coffee lines

- La machine doit d'abord être rincée à fond avant que du café ne puisse être distribué dès qu'elle est enclenchée le matin ou qu'elle est en mode économie. Le message «Please rinse machine» apparaît à l'écran.

Coffee bean container empty

- S'il n'y a plus de grains de café dans le récipient ou si vous avez oublié d'ouvrir la coulisse, le message «Beans grinder 1» apparaîtra.

Grounds drawer full

- Si le tiroir à marc est plein, le message «Grounds drawer full» apparaît à l'écran.
- Si le tiroir à marc a été retiré, le message «Grounds drawer out» apparaît à l'écran.
- Le tiroir à marc doit avoir été sorti pendant au moins 5 secondes pour effacer ce message de l'écran.

Service interval / Filter exhausted

- Si un entretien est nécessaire, ce message apparaît à l'écran.
- Ce message apparaît également lorsque le filtre ou l'adoucisseur doit être changé.

Erreurs

Si le message Error apparaît, il est possible que la machine ait une défaillance technique. À l'écran, on obtient des indications sur la partie de la machine qui a provoqué l'erreur.

Procédure

Déconnectez la machine avec le commutateur principal et reconnectez-la après une courte interruption. Essayez de lancer la préparation d'un produit. Si cette tentative réussi, vous pouvez continuer à utiliser la machine normalement. Sinon, prenez note du message d'erreur, déconnectez la machine et prenez contact avec le service après-vente.

Capteur de température de café défectueux.	
Capteur de température café de la chaudière eau chaude/vapeur défectueux.	
Mauvais fonctionnement du piston de percolation.	
Mauvais fonctionnement du piston café.	
Le fusible sur la platine de commande est défectueux.	
Erreur lors du remplissage de la chaudière eau chaude/vapeur.	
Le débimètre (« flow meter ») est défectueux.	
Dépassement de temps lors de la percolation (plus de 120 secondes).	
Problèmes avec le système de crédit.	

Information clients

Entretien de la *SCS Power*

En achetant une ***SCS Power***, vous avez opté pour un appareil de haute qualité.
Nous souhaiterions vous donner ici quelques conseils pour garder votre machine en bon état pendant une longue période et maintenir la qualité du café à un niveau optimal.

Café

- N'utilisez que du café de qualité supérieure. Essayez d'adopter le type de café correspondant aux goûts de votre clientèle, notamment en ce qui concerne sa force, son type, sa torréfaction, etc.
- Ne conservez jamais le café dans un emballage ouvert.
- Après avoir rajouté des grains de café dans le récipient, refermez-le tout de suite. Ne remplissez jamais la machine avant une longue pause, comme p.ex. avant une nuit ou une fin de semaine.
- Entreposez le café dans un endroit froid et sec.
- Rincez la machine après une longue pause.

Nettoyage

L'entretien journalier de la ***SCS Power*** est très important. Ceci garantit un goût neutre au café et une longévité plus importante de la machine. Grâce à la construction innovante, un nettoyage quotidien demande peu de temps. Lisez à ce sujet le chapitre «Nettoyage et entretien».

Entretien

- Une machine professionnelle mérite un entretien professionnel. Nous vous recommandons de confier l'entretien de votre ***SCS Power*** à nos techniciens du service après-vente spécialement formés, à raison de deux fois par année. Un entretien régulier augmente la longévité de votre machine à café. Notre professionnel du service après-vente contrôle à chaque fois la qualité optimale et le bon fonctionnement de votre machine.
- Un contrat de service est le garant du meilleur entretien de votre ***SCS Power***.

Eau

La qualité de l'eau est un facteur important pour servir un très bon café plein d'arôme. Trop de calcaire ou divers produits aromatiques peuvent altérer de façon décisive la qualité de votre café. En l'occurrence, nous mettons volontiers nos compétences professionnelles à votre disposition. Prenez contact avec nous.

Table of contents

Caution and warnings 54

Introduction 55
Welcome 55

Safety instructions 56
User at risk 56
Risk of damage to the coffee machine 57
Hygiene 58
Intended use 58
Liability 59

Commissioning 60
Initial commissioning of the coffee machine 60
Set-up conditions an location 60
Installation of the SCS Power 60
Safety instructions during commissioning 61
Water supply / drain 61

View of SCS Power 62

View of control panel 62

Refilling coffee beans 63

Making the machine ready 63

Operation modes 64
Switch on and heating up of machine 64
Coffee products 64
Pot product 64
Hot water products 64
Powersteam 65
Display indication during a product dispensing 66
Rinsing of coffee part 66

Cleaning 67
General 67
Cleaning of the coffee part 67

Customer Programming 68
The programming is subdivided in 2 menus 68
Programming basics 68
Program counter (Program 03) 68
Program customer (Program 04) 69

Power safe mode 71
Energy safe mode after cleaning 71
Energy safe in programming mode 71

Resetting message GROUNDS DRAWER FULL 71

System Informations 72

Errors 72

Customer information 73
Service and care the SCS Power 73
Coffee 73
Cleaning 73
Service 73
Water 73

Installation diagram 76

Inspection certificate 77
Coffee boiler (32814) 77
Tea-/steam boiler (32648) 78

Caution and warnings

Use caution while operating and cleaning the *SCS Power* machine

WARNING:
To revent electrical shock, do not remove side or back panels from this machine. No user servicable parts are inside. Refer servicing to authorized service personnel only.

WARNING:
If water or smoke is coming from inside the machine, turn off machine immediately. Unplug the machine, turn off water supply, and contact an authorized service agent.

WARNING:
Do not move machine while is still connected to utilities.

WARNING:
Risk of explosion: Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.

CAUTION:
All dispensed products are EXTREMELY HOT! Use caution by operating all functions. Keep hands away from all outlets (COFFEE and STEAM!) while dispensing or cleaning (EXTREMELY HOT)! Beware that the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched off.

CAUTION:
Do not place hands inside machine while operating, except then following cleaning procedures.

CAUTION:
Do not tilt machine to either side or try to elevate.

CAUTION:
Do not place liquid containers (syrups, milk, etc.) on top of this equipment.

In case of unforeseen interruptions in operation, the machine must be switched off and the water cock must be closed. No liability will be accepted for water and electrical damage caused by the failure to comply with this instruction for accidents or damage caused by the failure to comply with these safety instructions.

Introduction

Welcome

With the ***SCS Power*** coffee machine you have bought a Swiss quality product. HGZ Engineering Ltd. develops, produces and sales coffee machines worldwide since 1937.

These operating instructions will help you to get to know your ***SCS Power*** coffee machine and to use it in accordance with its intended use. The machine is designed for commercial use only. The instructrions contains important information on how to operate the ***SCS Power*** properly and safely. Your attention will help to avoid hazards, repair costs and inconvenience due to the machine being out of service. This will increase the reliability and service life of this coffee machine.

Use caution while operating and cleaning the ***SCS Power*** machine and read all instructions and «Safety notes» carefully. Neither the supplier nor the manufacturer accepts any liabiliy for accidents or damages caused by improper usage of the machine.

The performance of the coffee machine depends to a great extent on proper usage and careful maintenance of the machine.

These operating instructions must always be available where the ***SCS Power*** is being used! Everyone who works with the machine must have read these instructions and must apply them!

Service life

The service life of the ***SCS Power*** depends on the use to which it is put, daily cleaning and maintenance by a works-trained service technician as specified (service life 6 - 10 years).

Various notes on installation

The ***SCS Power*** shall only be installed by a trained service technician. The manufacturer accepts no liability for damage caused by incorrect installation. The machine must be installed in a location away from directly trafficked areas. The coffee machine must be installed on a solid table, which must be able to bear its weight under all circumstances.

Safety instructions

User at risk

Your attention to these Safety instructions will help you to avoid hazards. For HGZ it is very important to guarantee maximum safety which is only possible as long as the following points are observed:

- read all instructions before switch-on and start working with the ***SCS Power***!
- Never touch any hot machine parts!
- Do not use the coffee machine if it is not functioning optimally or damaged!
- Keep children and pets away from the ***SCS Power***!
- Use caution while operating and cleaning the machine!

Please comply with the following instructions when handling the coffee machine in order to prevent injuries or health hazards.

Attention!
Persons who have not familiarized themselves with the user manual, as well as children or anyone under the influence of drugs, alcohol or medication may not use the machine unless they are supervised.

Risk of scalding!
There is a risk of scalding in the area where coffee, hot water and steam are dispensed. Never reach under the outlet while a beverage is being dispensed!

Risk of burns!
Coffee and tea outlets may only be cleaned when they are cold. When cleaning the steam outlet with a damp cloth, after heating-up milk, please keep attention: EXTREMELY HOT!! Please also do not touch the surface of the cup plate (HOT!)

Risk of squeezing!
There is a risk of squeezing fingers or hands when handling moving components! While the coffee machine is switched on, never reach into the bean containers. When remove grounds drawer for empty it, please do that carefully.

Health hazard!
The bean containers may only be filled with the materials intended for use!

Health hazard!
When handling cleaning tablets follow the safety instructions given on the tin (article no. 57´002 or 57´003) (poison class 4)! Cleaning tablets are irritants. Do not insert the cleaning tablet until a request appears on the display asking you to do so. Always use gloves while handling with cleaning tablets.

Health hazard
A safe step must be used if a bean container into which the beans are poured is too high.

Risk of irritation and burns!
Never reach under the outlets during a cleaning cycle or during beverage output. Cleaning fluid and hot beverages come out of the outlet during cleaning cycles and beverage outputs.

Caution, electrocution!
Only skilled electricians may carry out any work on electrical systems!
The device must be connected secured circuit!
All relevant guidlines on low voltage and/or country-specific or local safety regulations and laws must be observed.
We strongly recommend using an earth leakage circuit breaker in the connection.
The connection must be grounded according to regulations and safeguard against electrocution.
The voltage must correspond to the data on the machines serial plate.
Never insert the power plug into the socket while it is wet or touch it with wet hands!
Never touch energized parts!

Before carrying out service work, switch off the machine and/or disconnect the device from the power supply system. The power cord may only be replaced by a qualified service technican.

When choosing cleaning products, please pay attention to its environmental friendliness, health risks, disposal requirements and any local options for proper disposal.

CAUTION: All dispensed products are EXTREMELY HOT! Use caution by operating all functions. Keep hands away from all outlets (COFFEE and STEAM!) while dispensing or cleaning. Be-ware that the dispensers remain hot for a considerable time after the machine has been switched-off.

The coffee section of the ***SCS Power*** coffee machines must be cleaned only with the recommended cleaning tablet with the article number 57´022 or 57´003. The manufacturer can not be held liable or bear any responsibility should any other cleaning products be used on our coffee machines (service life, quality, hygiene!).

The machine must never be opened or repaired by an unskilled person, as otherwise there is a danger of injury or damage to the machine.

Risk of explosion: Never spray into the machine. CFC-free propellants are often flammable.

Neither the supplier nor the manufacturer can accept liability for accidents or damage caused by the failure to comply with these safety instructions.

Risk of damage to the coffee machine

Please comply with the following instructions in order to prevent technical problems or damage to the machine:

- CAUTION: Breaks in the neutral conductor can destroy the control unit.
- Where water hardness exceeds 179 ppm (10 dH° / 17 fH°) , it is recommended that the machine be operated with a water softening cartridge with a bypass (such as Brita Quell). The optimum overall hardness for coffee is 89 - 143 ppm (5 - 8 dH°). Without softening cartidge the machine can be damaged through limescale deposits.
- For insurance reasons, always make sure that the main tap for the water supply is closed after operating hours have ended and that the main (electrical) switch has been switched off or the main cable has been pulled out.
- The machine may not be operated when the water supply is blocked. Because of this the boilers cannot be refilled and the pump runs dry (without water).
- To prevent water damage in case of a ruptured hose, it is recommended to direct the water supply through a water stop valve (inlet valve).
- After extended down times (e.g. holidays), the machine must be cleaned before it is placed in operation again.
- Protect the coffee machine from weather conditions (e.g. frost, moisture, etc.).
- Malfunctions may only be rectified by a qualified service technican!
- Only use HGZ Engineering Ltd. original spare parts!
- In case of noticable damage or leaks, notifiy a qualified service representative approved by the manufacturer and have faulty parts replaced and/or repaired!
- Never pray the machine with water or any other fluid (e.g. steam cleaner or sprays)!
- Never immerse the machine in water or in any other fluid!
- The machine must be cleaned twice a day (in the morning before dispensing products and in the evening when no more products will be dispensed) according our cleaning instructions!
- If the coffee machine and/or auxiliary devices are transprted at temperatures below 10°C, the coffee machine and the auxiliary devices must remain for 3 hours at room temperature before connection to the power supply and switch on. If this is not observed, there is a risk of short circuits or damage to the electrical components as a result of condensation.

Hygiene

Before dispensing of any products, carry out the cleaning procedure (refer to user manual chapter Cleaning).

Observe the general applicable hygiene regulations according to HACCP!
(HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point)

Coffe, milk and other contents:

- Never use raw milk to foam! Only use pasteurized milk or UHT milk!
  In all cases, the milk must be homogenized!
- Only use refrigerated milk with a maximum temperature of 5°C.
- When using a small can for foaming of milk: Never let the milk foam inside the can and refill it. Always clean the can thouroughly before refilling it.
- Do not fill up more coffee then is needed in a day.
- Before opening milk packages, check them for damage.
- Coffee and products must be stored dry, cool and dark place.
- Use the oldest products first («first-in-first-out rule of thumb).
- Use the products before their expiry date.
- Always seal opened packages tightly so that their contents will remain fresh and are protected from dirt.
- Store coffee and products seperately from the cleaning products
- Reclose the bean container immediately after adding beans!

Cleaning!:

- Thouroughly wash and disinfect hands before cleaning the machine!
- Clean the machine twice a day. Once in the morning before dispensing products and once in the evening after the last dispensed product!
- Always follow the instructions given in the user manual (chapter «Cleaning»)
- Never use any other cleaning agents. The tablets (article 57´002 or 57´003) are made to remove coffee grease and limescale deposits!
- All necessary implements for cleaning are provided with the coffee machines accessories set. Please do not use any foreign implements
- Do not touch any parts that come into contact with beverages (during output) after they have been cleaned.
- Follow the dosage as mentioned in the manual (chapter «Cleaning») and the instructions on the package of the detegerent.

Intended use

The intended use of the coffee machine and corresponding options is subject to the purpose agreed upon in the contract and, if applicable, to any existing supplementary agreements, the «General terms and conditions» of HGZ Engineering Ltd.and this user manual.
In legal terms, any other use is not an intended use. The manufacturer accepts no liability for damage resulting from unintended use.

Liability

No responsibility will be taken for warranty or liability claims int he event of personal injury or material damage as a result of one or more of the following causes:

- Improper use of the coffee machine
- Improper installation, commissioning, operating and servicing of the device and its corresponding options.
- Non-observance of maintenance intervals
- Operation of the device with defective safety devices, non-functioning safety devices or improperly attached protective devices.
- Non-observance of safety notes int he User Manual with respect to storing, installing, commissioning, operating and servicing the machine.
- Operation with the device in less than optimal condition
- Improperly conducted repairs
- Catastrophes due to the effects of a foreign body, accident or vandalism as well as acts of God
- Insertion of objects into the device as well as opening of the housing

The manufacturer only accepts liability or honors warranty claims provided that all specified maintenance and service intervals have been kept and that only original spare parts supplied by the manufacturer or an approved authorized supplier have been used.

HGZ Enginnering Ltd. must be notified in wrtiting immediately of any material flaws.

The device must be serviced minimum twice a year or after maximum 25´000 dispensed products.

Safety-relevant parts such as safety valves, safety thermostats, boilers, etc. must never be repaired under any circumstances. Those parts must be replaced as follows:
Safety valves every 12 month and Boiler (coffee boiler, tea-/steam boiler) every 60 month.

Commissioning

Initial commissioning of the coffee machine

The coffee machine must be installed and commissioned by a qualified technican.

If the coffee machine and/or auxiliary devices are transported at temperatures below 10°C, the coffee machine and/or auxiliary devices must remain for 3 hours at room temperature before it can be connected to a power supply amd switched on. If this is not observed, there is a risk of short circuits or damage to the electrical components as a result of condensation.

Set-up conditions an location

- The machine is not suitable for outdoor use. Never expose the coffee machine to external conditions such as rain, snow, frost, storm, etc.
- Do not install the machine near an over or any other heat source
- Do not place the coffee machine on a surface cleaned with a hose.
- Only place the coffee machine on an even/flat underground and where it is supervised by trained personnel.
- The support surface of the machine must be stable and constructed to its weight. The level may not be deformed by the weight of the device (weight: note chapter «Technical data»).

- The location must comply with the following climatic conditions:.
  Ambient temperature from 10°C to 35°C
  Relative humidity of maximum 80 %

The machine is designed for interior use only! Protect coffee machine from frost. If the device has been exposed to temperatures below freezing point, contact an authorized customer service representative before starting the machine.

Installation of the *SCS Power*

The installation of the device should be made under the following conditions:

- Install the supply lines (see installation drawing) within one meter of the place of installation.
- Conform to the technical data
- Provide and maintain sufficient clearance for maintenance work and operation: above for filling coffee beans
- Do not cover the machine back panel! Keep a min. distance of 15 cm between back panel to wall (air circulation)
- Comply with the respective local statutory regulations regarding catering/restaurant premises
- Dimensions of the installed coffee machine are given in the installation drawing

Safety instructions during commissioning

electric shock!
An authorized specialist must install or imspect the installation!

- The phase must be protected with 16 A fuse.
- The machine must be fully disconnected from the power supply
- Never operate the coffee machine if the mains cable is defective. A defective mains cable or plug must immediately be replaced by a qualified service technican.
- Use extension cords only when you are sure that they are in perfect condition. The extension cord must have a minimum cross section of 1.5mm2 for each core and a permitted 5 pole plug (PNE) for 16 A.
- Power cable and/or extension cords must be placed so that they pose no safety or health hazard. Do not pinch the cords or pull them around sharp corners and over sharp edges; do not let them hang exposed in the room. Do not place the cords on hot surfaces and protect them from oil and harsh cleaning agents.
- Never lift or pull the appliance by the mains cable. Never pull the plug out of the socket by gripping the mains cable or extension cord. Never touch cord and plug with wet hands.
- Never insert a wet plug into the socket.

Water supply / drain

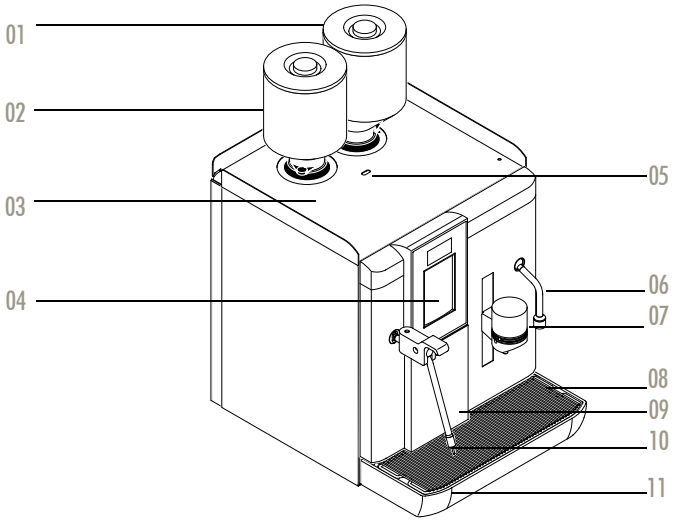
The machine must be connected as shown in the installation layout to a G 1/2« drinking water line. If the machine is to be connected to a newly installed water line, the line and the pressure hose must be properly rinsed to ensure that no dirt particles are fed into the machine. If the machine is to be connected to a water drain, the supplied drainage hose should be connected to the drip tray and the siphon and fastened securely. The hose should point downwards so that water can easily flow out of the drip tray.

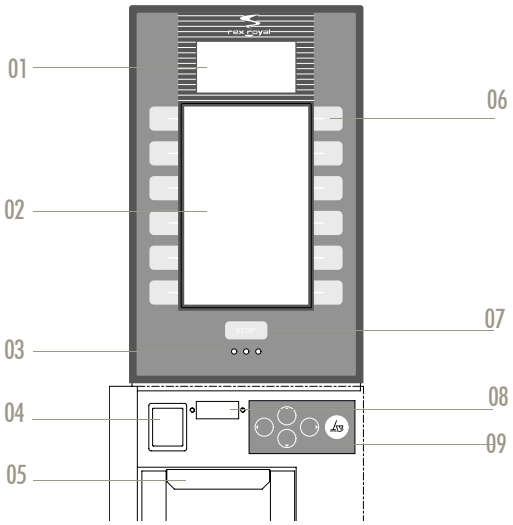
The coffee machine is specifically designed for a water hardness of between 5° - 7° dH (German hardness) or 8° - 12° fH (French handness). Chlorine content should not exceed 100 mc per litre. The ideal pH value is 7.

Water pressure:
Minimum: 1 bar / Maximum: 3 bar

We recommend setting the decompression calce to 3 bar.

Feed water temperature: Minimum: 10°C
Maximum: 30°C





01 Bean container for 1st coffee brand
02 Bean container for 2nd coffee brand
03 Cup plate
04 Control panel with display and productkeys
05 Slot for cleaning tablet
06 Tea outlet
07 High adjustable coffee outlet
08 Drip grid
09 Door for the grounds drawer
10 Powersteam outlet
11 Drip tray

01 Graphic display
02 Panel product description (replaceable)
03 LED for status indication [1]
04 Main switch
05 Drawer
06 12 product keys
07 STOP button
08 Download interface
09 Programming and cleaning key

LED Dark ○
LED light ☼
LED flash ☼

View of SCS Power

The revised design accentuates the ***SCS Power*** robust lines and gives the high-quality metal finish an aesthetic touch. The new product buttons are laid out clearly and are individually programmed to meet your needs.
The ***SCS Power*** is quick and easy to operate, with coffee and speciality coffees to meet the highest catering standards. Needless to say, two products can be poured at once on the machine for speed.
The ***SCS Power*** stands for precision, power and clear lines. The machine has been developed exclusively for restaurants, hotels, cafes and bars with waiter service.
The ***SCS Power*** brand stands for the very latest coffee machine technology. At the heart of the machine there ist the high-grade metals, patentend brewing unit. Our innovative self-diagnostic system controls each movement of the brewing piston.
The mix of contact pressure and the quantities of powder and water is optimised every time a product is poured. If deviations occur, the quantity of coffee is automatically corrected. This means that you get a consistent quality of coffee cup after cup.

View of control panel

The user panel is very simple and clearly designed. Its product descriptions can be easily amended and exchanged by the user. In case a product has been selected by mistake the process can be interrupted by pressing the STOP key.
The conditon of the machine will be discreet shown through 3 (illuminating) diodes. Green indicates the machine is operable, yellow is glowing during the machine is on cleaning procedure; red LED glows when the bean container is empty, the grounds drawer is full or an error appeared.
User elements which are used rarely, like the main switch or the programming keys are placed behind the grounds drawer.

Refilling coffee beans

Only pour roasted coffee beans into the bean container!

Never reach with your hands into the coffee bean hopper(s) when the machine is switched on. When refilling the bean container(s), do not reach into the grinder and do not press any product button! Small persons should use a safe step when refilling coffee beans.

1. Remove the cover from the bean container.
2. Refill with coffee beans (max. 1 kg) and close the cover again.

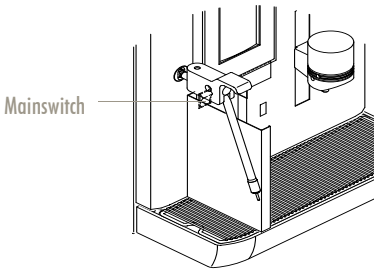
A well closed cover prevents the loss of aroma.

Making the machine ready

Prior to switching on the machine, check the following:

- The fresh water supply (tap) is open
- Remove the accessories from the grounds drawer
- Fill the bean hopper with coffee beans (see above)
- Check if machine is connected to the power supply
- Check if the bean container sliding hatches are open

Operation modes



Switch on and heating up of machine

- Switch on the machine at the main switch.
- Indication 0 = machine off
  Indication 1 = machine on

- As long as «Cold please wait» appears on the display, the machine is heating up and no product can be dispensed.
- Once the ***SCS Power*** has completed its initialisation routines, the message «Please rinse machine» appears in the display. Pressing the cleaning key starts the flushing procedure. You must not press and hold the cleaning key for more than 4 seconds, as otherwise a cleaning cycle will be started.
- Once flushing is completed, coffee products can be dispensed as soon as «Ready» appears on the display.
- If it is requested to dispens tea water and the message «Tea boiler not ready» appears, the boiler is not on its operation temperature and therefore no water can be dispensed.

Coffee products

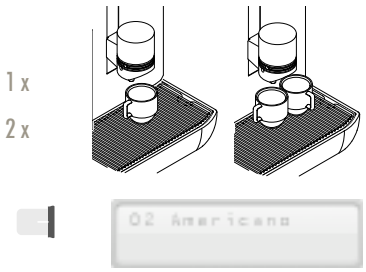
If the product keys have been programmed (by service technician) to swift-keys, they have a second function.
That means if a product key will be pressed twice within 1 second, on a coffee product a new coffee product, e.g. a double product may be dispensed from that product. The dosage of the swift-product can be setted by service technician only.

Starting a coffee

Place the cup(s) beneath the dual outlet and press the corresponding product key.

1 x = one coffee.
2 x = swift-product e.g. two coffees in one cycle.

During a coffee will be dispensed all product can be preordered as single- or swift product. A product can be preordered the same way like it will be started. The preordering function can be blocked by service.

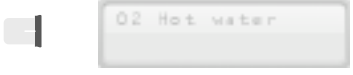


Pot product

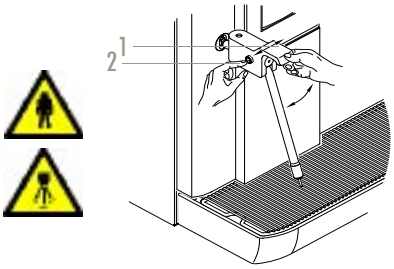
- Place the pot under the dual outlet and press the key for pot product.
  The pot product key can be programmed as follows:
- Amount of pressed key = amount of coffee cycles.
  E.g. 3 coffees are requested, the pot product key has to be pressed 3 times.

Hot water products

- Place the tea glass beneath the tea outlet and press the hot water key. Dispensing can be stopped through pressing the key again.
  (START - STOP operation)



Powersteam

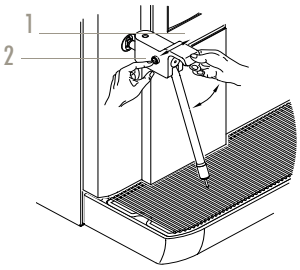


CAUTION: extremly hot! The powersteam outlet has two manual functions. The foaming and the heating function. CAUTION! (for all steam products): Always use the black handle when moving/adjusting steam outlet (note item 1)! Do not touch the stainless steel part of the outlet and never reach with any parts of body under the outlet while dispensing! EXTREMELY HOT! Note that after dispensing the outlet tube remains hot for a certain time. Please follow the detailed instructions given further: Please refer to the Safety Instructions

Product milk foam (e.g. Cappuccino):

- To make a good milk foam it is important to use cold milk.
- Pull the bolt (note item 1) to the right side.
- Press the steam key to rinse out the condensed water. Press the steam key again to stop the dispensing.
- Move the steam outlet on its black handle upwards and place the jug with cold milk under the outlet.
- Then move the outlet down so that the ending of it is dunked into the milk.
- Press the steam key again. Machine starts foaming.
- When the foam has reached its necessary temperature, the steaming stops automatically. Only remove the jug when steaming is finished (Risk of burns).
- The temperature of the milk foam should not exceed 149°F (65°C) as otherwise the building up of foam will be disturbed. (Display indicates temperature).
- The steam outlet must always be cleaned with a damp cloth immediately after use. CAUTION: extremly hot!

Product hot milk (e.g. White Coffee):



The hot milk function is for heating-up of milk without getting foam (e.g. White Coffee).

- Please use cold milk.
- Pull the bolt (note item 2) to the left side.
- Press the steam key to rinse out the condensed water. Press the steam key again to stop dispensing.
- Move the steam outlet on its black handle upwards and place the jug with cold milk under the outlet.
- Then move the outlet down so that the ending of it is dunked into the milk.
- Press the steam key again. Machine starts steaming.
- When the milk has reached its necessary temperature the steaming stops automatically. Only remove the jug when steaming is finished!
- The steam outlet must always be cleaned with a damp cloth immediately after use. CAUTION: extremly hot!

- Hold the steam outlet (1) into the milk, which should be heated up and press the steam key. The actual milk temperature appears in the display. The steam stops automatically when the liquid has reached its requested temperature (2). max. 172°F (75°C).
- The steam outlet must always be cleaned with a damp cloth immediately after use. CAUTION: extremly hot!

Display indication during a product dispensing

- The top line shows product number and product name.
- The product name can be programmed in menu 04.

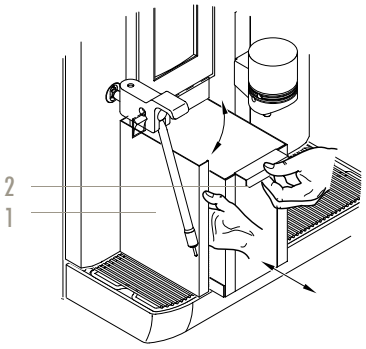
Rinsing of coffee part

- The rinsing of the coffee part can everytime started through pressing the cleaning- and right key.
- If during a setted time no coffee product will be dispensed, the machine completes a rinsing cycle of the coffee part automatically. The time after a rinsing effects, is programmable by the service technician.
- Each part of the autom. rinsing can be individually setted by service technician.

Cleaning

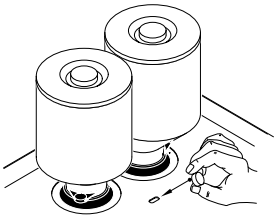
General

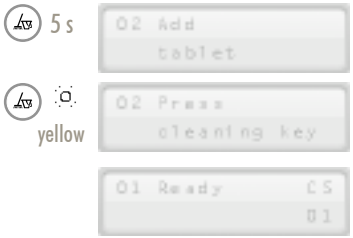
- The cleaning is a very important factor to guarantee the hygene, taste and quality of the end product.
- Under no circumstances the coffee machine may be cleaned with a flexible tube or with pressurized water equipment. All parts of the casing must only be wiped with a damp cloth.
- For safety reasons the coffee dispensing is blocked during cleaning operation.
- A cleaning operation can never be interrupted. If happens a current interruption the machine forces a new cleaning cycle when the current has been switched on.
- Detegerent should be stored out of the reach of children toxic class 5 (CH).
- Detegerent must be stored under close and only authorized persons should have access. The manufacturer will not be liable by misuse.
- IMPORTANT! Note the information on the packings of „Rex-Royal cleaning tablets“ (57’002)!
- The cleaning must be completed twice a day. It is recommended to make the first cleaning in the morning, before starting work and in the evening or before a longer break.



Cleaning of the coffee part

1. Open the grounds drawer door (1). Then remove and empty the grounds drawer (2).
2. Get the „Rex-Royal cleaning tablet“ (57’002) ready.
3. Press and hold the cleaning key for 5 seconds.
4. Machine displays: «Add Tablet». Insert one „Rex-Royal cleaning tablet“ (57’002) to the cleaning tablet compartment and close it. Then press the cleaning key. The cleaning program will start.
5. Do not reach under the coffee outlet while machine is in cleaning mode. (HOT!!)
6. After about 8 minutes the cleaning has been finished and the display indicates READY again if powersaving is disabled.





Customer Programming

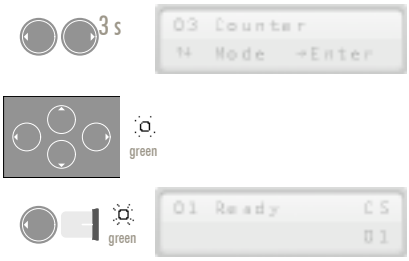
The programming is subdivided in 2 menus

- In menu 03 the customer can read out and partially delete different counters.
- The menu 04 is for programming of coffee-, tea- and steam products. This comprises e.g. the setting of water quantity, powder quantity, daily prices, etc. The through the service technician programmed values can be restored in case of misprogrammings.

Programming basics

Starting and ending programming

- Press left and right key for 3 sec.
- The machine is now in menu 03 Program Counter.
- Various settings may be made with the arrow keys in the customer programming mode.
- To exit the programming mode press the left key, then any product key. The machine returns to the normal operating mode.



Program counter (Program 03)

Daily total of all products

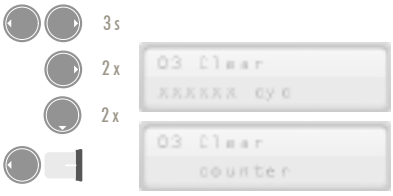
- To read this out press left and right key for 3 sec.
- Press right key.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Daily total of all selected products

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key.
- With the product keys the total of the pressed product can be read.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Daily total of all deleted products

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 2x.
- Press the down key 2x within 1 second.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.



Deleting of selected product

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 2x.
- Choose the product key.
- Press the down key 2x within 1 second.
- The choosed product counter is deleted.
- Further product counters can be deleted.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Rest capacity of products until the next service indication

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 3x.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Rest capacity until the next filter/descaler exchange

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 4x.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Warranty counter

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 5x
  (BU=Brewing assembly, uC=Control board).
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

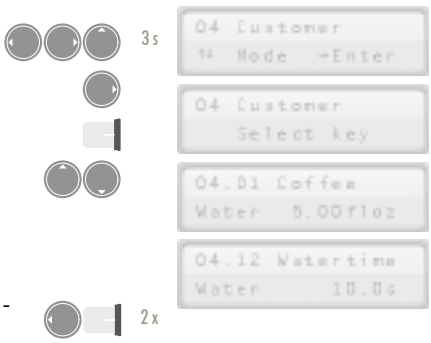
Cleaning counter

- Press left and right key for 3 sec.
- Press right key 6x.
  Co=Coffeepart cleaning counter.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.

Program customer (Program 04)

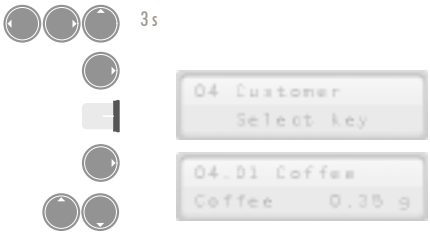
Set water quantity (valid for all coffee- and tea products)

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press right key.
- Press the product key for which you wish to set the water volume.
- Set the water volume by using the up and down keys.
- Unit for coffee products: decilitre [dl].
- Unit for tea product: second [s].
- Press left key 2x, then press any product key to return to the normal operating mode.



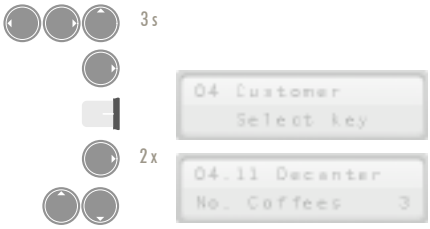
Set ground coffee volume (valid for all coffee products)

- Press left and right key for 3 sec. then press upwards key.
- Press right key.
- Press the product for which you request to set the amount of grinded coffee
- Press right key.
- Set the coffee quantity by using the up and down keys.
- Press left key 2x, then press any product key to return to the normal operating mode.



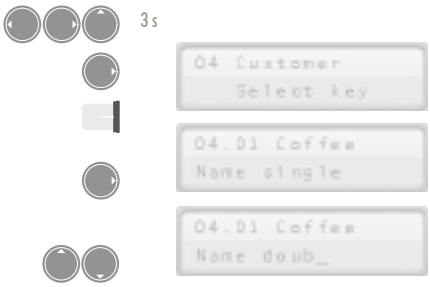
Set quantity of coffee cycles (valid for pot products only)

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press right key.
- Press the product key for which you wish to change number of cycles.
- Press right key 2x.
- Set the number of coffee cycles by using the up and down keys.
- Press left key 2x, then press any product key to return to the normal operating mode.



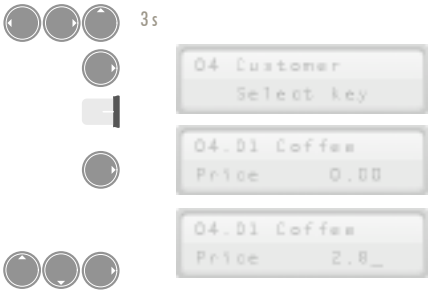
Set product names

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press right key.
- Press the product key for which you wish to change the name.
- Press the right key as follows:
  Hot water / Steam 1 x Coffee products 2 x
  Pot products 3 x
- Set the letters by using the up and down keys. Use the right key to move to the next space. Pressing the left key quits the editor.
- Press left key 2x, then press any product key to return to the normal operating mode.



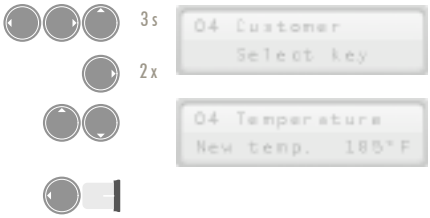
Set prices

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press right key.
- Press the product key for which you wish to change the price.
- Press the right key as follows:
  Hot water / Steam 2 x Coffee products 3 x
  Pot products 4 x
- Set the price by using the up and down keys. Quit price setting by pressing the right key.
- Press left key 2x, then press any product key to return to the operating mode.



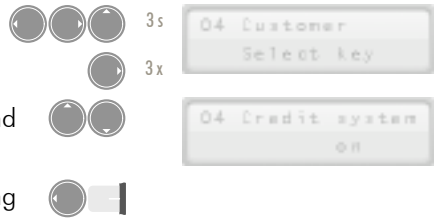
Programming of temperature

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press the right key twice.
- With up- and downwards keys the temperature can be slighted or dropped about max 10°F.
- Press left key, then press any product key to return to the operating mode.



Switch-on and -off of credit systems

- Press left and right key for 3 sec. then press upwards key.
- Press the right key 3x.
- The connected credit system can be enabled or disabled by using the up and down keys.
- Press left key, then press any product key to return to the normal operating mode.



Restore programming datas from the customer memory

The settings programmed by the service technician can be retrieved again at any time as follows:

- Press left and right key for 3 sec. then press up key.
- Press the right key.
- Press and hold the down key for 5 s.
- Press any product key to return to the normal operating mode.

Power safe mode

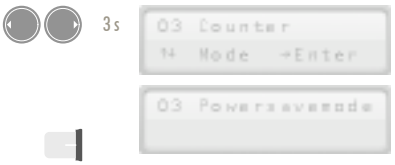
Energy safe mode after cleaning

If requested the automatical energy safe switch can be setted by a service technician.

- The energy safe mode will be automatically activated after cleaning. Display indicates Cleaning end.
- As soon as an operation will be done on the machine, the energy safe mode will switch off automatically. The machine must heat up in this case.

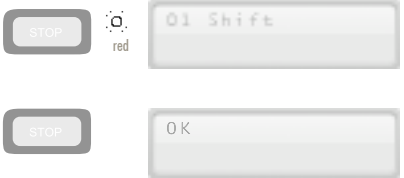
Energy safe in programming mode

- Press left and right key for 3 sec.
- After 30 minutes the heaters will switch-off. Display indicates Power save mode.
- The power saving system is switched-off by pressing a product key. Product dispensing is possible as soon as the Ready message appears in the display.



Resetting message GROUNDS DRAWER FULL

- Take off the grounds drawer and empty it.
- Press and hold stop key.
- Insert grounds drawer. Display indicates OK, that means the counter for the grounds drawer has been setted to Zero. This is important to avoid that the grounds drawer will overfill!
- Left the STOP key.



System Informations

System messages are informations from the machine indicating a particular status, which must be changed from user staff.

Rinsing the coffee lines

- The coffee machine must first be flushed through before coffee can be dispensed when it is first switched on in the morning or is in power saving mode. The message «Please rinse machine» appears on the display.

Coffee bean container empty

- If there are no coffee beans in the container, or if you have forgotten to open the slide, the message «Beans grinder 1» will appear.

Grounds drawer full

- If the grounds drawer is full, «Grounds drawer full» appears on the display.
- If the grounds drawer has been pulled off, the message «grounds drawer out» appears on the display.
- The grounds drawer has to be pulled off for minimum 5 seconds to delete this message from display.

Service interval / Filter exhausted

- If a service is necessary this message will appear on the display.
- This message will also appear when the filter or discaler has to be changed.

Errors

If an Error message appears it is possible that the machine has a technical defect. On display will be indicated which part of the machine has caused the error.

Procedure

Switch-off the machine at the main switch and switchon again after a short break. Try to start a product. If it is successfull, you can work with the machine as normal. If not, write the error message down and switch the machine off and get in contact with the service centre.

Coffee temperature sensor defect.

Tea/steam boiler temperature sensor defect.

Malfunction of brew water piston.

Malfunction of coffee piston.

Fuse on main print defect.

Tea/steam boiler fill error.

Water quantity counter (flow meter) defect.

Break off when brew time to long (over 120 seconds).

Problems with credit system.

Customer information

Service and care the *SCS Power*

With buying the ***SCS Power*** you have choosed a high quality machine. We take this opportunity we would like to give our customers few tipps on how to keep your coffee machine in a good condition for a long time and the quality of the coffee will stay at optimum.

Coffee

- Only use high quality coffee beans. Try to match your coffee brand to the customers requests under consideration of strength, brand, kind, roast etc.
- Never let coffee beans laying open.
- Close the bean container immediately after refill. Never refill the bean container before a long break, e.g. overnight or over the weekend.
- Store the coffee beans in a cool, dry place.
- Rinse the machine after a longer break.

Cleaning

The cleaning of the ***SCS Power*** is a very important factor. The machine offers a easy and quick cleaning function. It guarantees the necessary hygene, an optimal taste neutrality and a longer service life of the machine.

Service

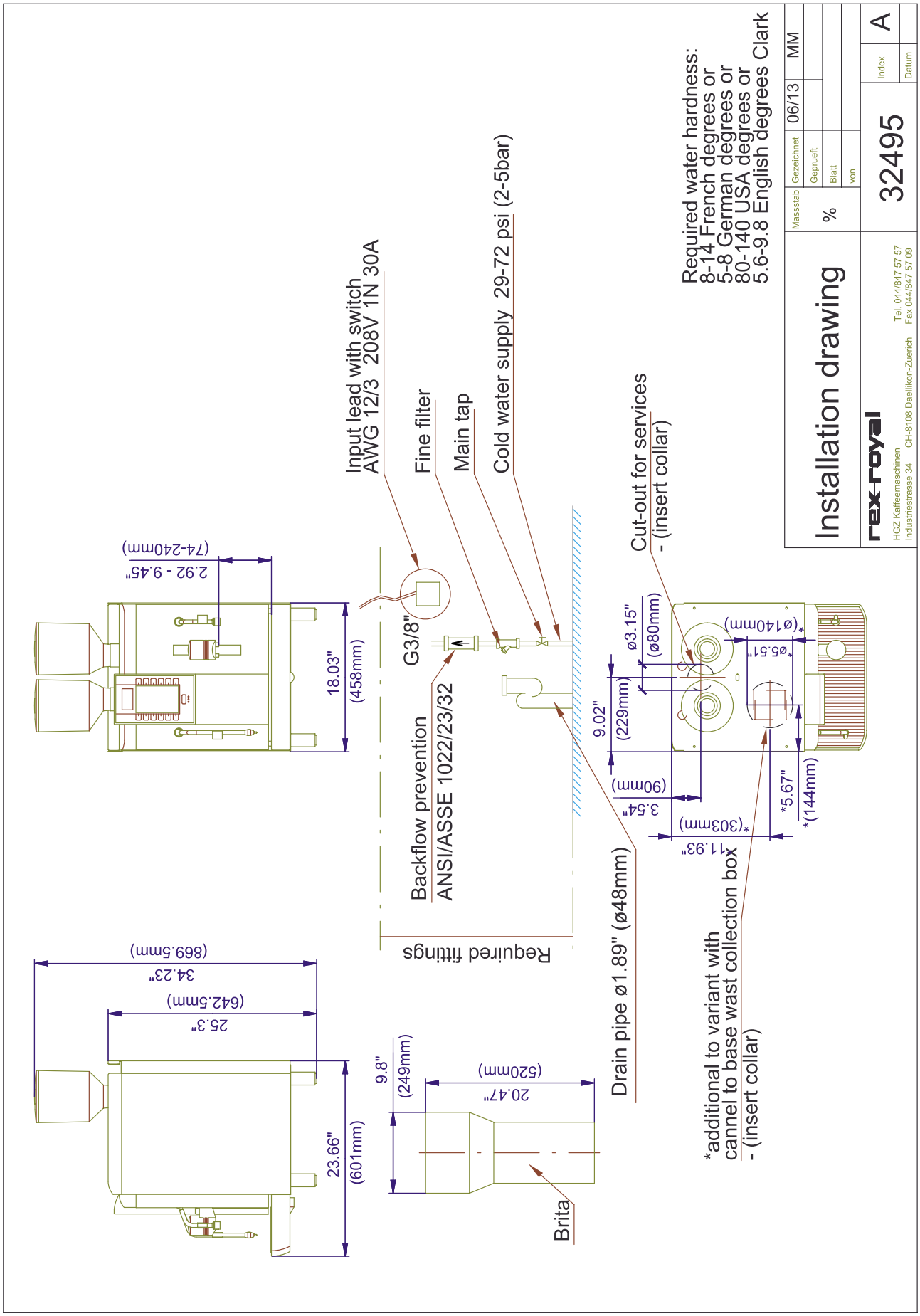
- A professional machine demands professional service. We recommend the ***SCS Power*** to be serviced twice a year trained service technicians. Regular servicing extends the service life of your coffee machine. In addition, the service technician will set your machine to the optimum quality and functioning.
- You can ensure the best care for your ***SCS Power*** coffee machine by conducting a service contract.

Water

Water quality is an important factor in making a good cup of coffee. Too much limescale, or other flavours can significantly impair the quality of your coffee products. We are at your disposal for any questions you may have. Do not hesitate to get in touch with us.

Simple. Robust. Reliable.

Wartung	SCS Power
Service	SCS Power
Maintenace	SCS Power


Installation drawing
rex-royal
HGZ Kaffeemaschinen
Industriestrasse 34 CH-8108 Daellikon-Zuerich
Tel. 044/847 57 57
Fax 044/847 57 09
32495
Masstab
Gezeichnet
06/13
MM
Geprueft
%
Blatt
von
Index
A
Datum
Required water hardness:
8-14 French degrees or
5-8 German degrees or
80-140 USA degrees or
5.6-9.8 English degrees Clark
Input lead with switch
AWG 12/3 208V 1N 30A
Fine filter
Main tap
Cold water supply 29-72 psi (2-5bar)
Cut-out for services
- (insert collar)
Backflow prevention
ANSI/ASSE 1022/23/32
G3/8"
Required fittings
Drain pipe ø1.89" (ø48mm)
*additional to variant with
cannel to base wast collection box
- (insert collar)
Brita
2.92 - 9.45"
(74-240mm)
18.03"
(458mm)
9.8"
(249mm)
20.47"
(520mm)
25.3"
(642.5mm)
34.23"
(869.5mm)
23.66"
(601mm)
ø3.15"
(ø80mm)
9.02"
(229mm)
3.54"
(90mm)
11.93"
*(303mm)
*5.67"
*(144mm)
*(ø140mm)
*ø5.51"

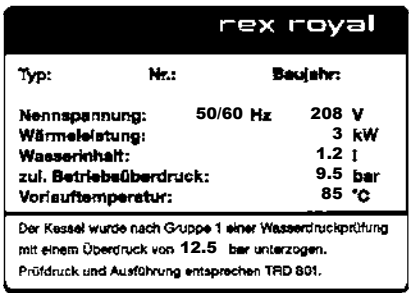
Prüfbescheinigung / Attestation de contrôle / Inspection certificate

Kaffeeboiler (32814) 1 bis 2 kW

CH

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:
– zulässiger Betriebsüberdruck: 9.5 bar / 950 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 12.5 bar / 1250 kPa
– Wasserinhalt 1.2 Liter
ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 12.5 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

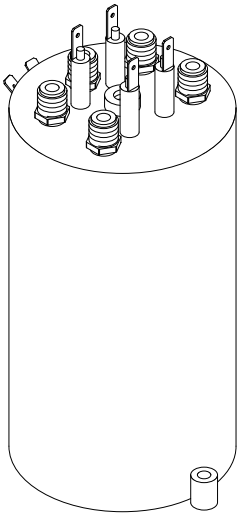

rex royal
Typ: Nr.: Baujahr:
Nennspannung: 50/60 Hz 208 V
Wärmeleistung: 3 kW
Wasserinhalt: 1.2 l
zul. Betriebsüberdruck: 9.5 bar
Vorlauftemperatur: 85 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 12.5 bar unterzogen.
Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.

Chaudière café (32814) 1 à 2 kW

F

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:
– Pression de service adm.: 9.5 bar / 950 kPa
– Pression de service max.: 12.5 bar / 1250 kPa
– Contenace en eau: 1.2 litre
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 12.5 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).



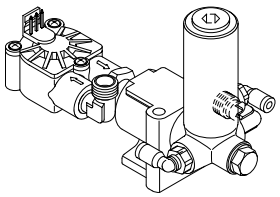
Kaffeeboiler
Chaudière café
Coffee boiler

Coffee boiler (32814)

GB

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:
– Operating pressure: 9.5 bar / 950 kPa
– Max. pressure: 12.5 bar / 1250 kPa
– Capacity: 1.2 litre
has been actively and operationally tested at 12.5 bar (no remarks).



Sicherheitsventil
Soupape de sûreté
Safty relief valve

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Tee-/Dampfboiler (32648) 2 bis 6 kW

CH

Für die Ausführung der jährlichen Inspektion hat der Inhaber der Maschine zu sorgen.

Der mit folgenden Angaben bezeichnete Wasserboiler:
– zulässiger Betriebsüberdruck: 1.2 bar / 120 kPa
– maximaler Betriebsüberdruck: 2.0 bar / 200 kPa
– Wasserinhalt 4 Liter
ist als Komplettteil eingebaut und mit einem Druck von 2.0 bar auf Dichtheit und Funktion geprüft worden (ohne Beanstandung).

Chaudière vapeur (32648) 2 à 6 kW

F

Le propriétaire de la machine est responsable de son contrôle annuel.

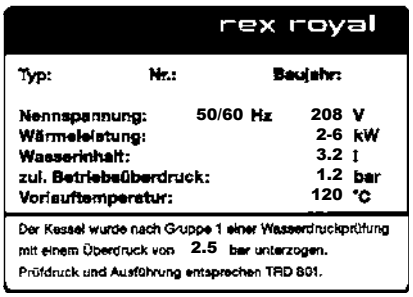
L'appareil vaporifère avec les caractéristiques suivantes:
– Pression de service adm.: 1.2 bar / 120 kPa
– Pression de service max.: 2.0 bar / 200 kPa
– Contenace en eau: 4 litre
est intégré comme unité complète, et a été sousmis à un contrôle de pression de 2.0 bar, avec contrôle d'étanchéité et de fonction (sans remarque).

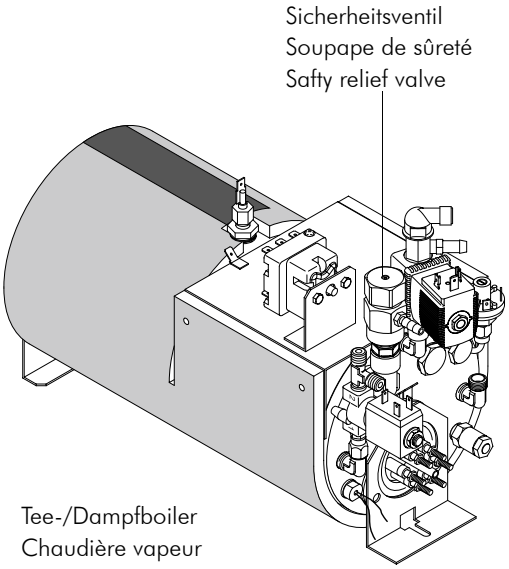
Tea-/steam boiler (32648)

GB

To comply with safety legislation, the machine owner is held responsible for the execution of the annual inspection.

The water boiler specification:
– Operating pressure: 1.2 bar / 120 kPa
– Max. pressure: 2.0 bar / 200 kPa
– Capacity: 4 litre
has been actively and operationally tested at 2.0 bar (no remarks).


rex royal
Typ: Nr.: Baujahr:
Nennspannung: 50/60 Hz 208 V
Wärmeleistung: 2-6 kW
Wasserinhalt: 3.2 l
zul. Betriebsüberdruck: 1.2 bar
Vorlauftemperatur: 120 °C
Der Kessel wurde nach Gruppe 1 einer Wasserdruckprüfung mit einem Überdruck von 2.5 bar unterzogen.
Prüfdruck und Ausführung entsprechen TRD 801.



Tee-/Dampfboiler
Chaudière vapeur
Tea-/steam boiler

Baujahr / Année de fabrication / Year of manufacture: _____

Fabrikationsnummer / N° de Série / serial number: _____

Dällikon, _____ Signature _____

Jährliche Inspektion **Contrôle annuel** **Annual inspections**

Prüfdatum Date d'inspection Test date	Sachkundiger Nom de l'expert Tester	Nächste Prüfung Prochaine inspection Next inspection due	Bemerkung Remarque Remark

Testing in Progress

NOTE: This Tag is placed on this equipment signifying it is currently undergoing a Listing Evaluation to comply with Federal NRTL testing procedures.

Intertek providing the ETL Listing Evaluation Label is an accredited testing and certification laboratory under the federal OSHA, NRTL program CFR title 29, section 1910.399.

Job Details

Intertek Testing Office:	Intertek Deutschland GmbH, Kaufbeuren
Intertek Engineer:	J. Bier/W. Flietel
Standards used:	UL 197, CSA C22.2#109, ANSI/NSF 4
Equipment Name:	Automatic Coffee Machine
Equipment Model:	S900 CST, rated 208V, 6.6kW, 50/60Hz
Testing To Be Conducted:	yes
Expected Completion Date:	Jan./Feb. 2008

☒ ***PENDING***

Intertek Deutschla 711 27311-559

Betriebsanleitung Mode d´emploi Operating Instructions

Simple. Robust. Reliable.

SCS Power

CatalogueCode 72900 Edition Aug 09DFE01

HGZ Kaffeemaschinen | Industriestrasse 34 | CH-8108 Dällikon/Zürich
Tel. +41 (0)44 847 57 57 | Fax +41 (0)44 847 57 59 | info@hgz.ch | www.hgz.ch